

This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

# Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + Refrain from automated querying Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

### **About Google Book Search**

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at http://books.google.com/



### Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

## Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

- + *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.
- + *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.
- + Beibehaltung von Google-Markenelementen Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.
- + Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

# Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter http://books.google.com/durchsuchen.

# de Urteile der Presse über

# 565 Speisezettel für Judertrante und Settleibige

mit 20 Rezepten über Zubereitung von Aleuronatbrot und Mehlspeisen. Bon f. von Windler. Mt. 2.—.

# Kochbuch für Zudertrante und Settleibige

unter Anwendung von Aleuronat-Mehl und Bepton. Bon K. von Winckler. Mt. 2.—.

Einen Küchenkalender für Zuckerkranke hat Versasserin unter dem Titel "865 Speisezettel für Zuckerkranke mit 20 Rezepten über Zubereitung von Aleuronatbrot und Mehlspeisen" (Verlag von J. F. Bergmann-Wießbaden) erschienen lassen. Die Versasserin geht von dem Gedanken aus, daß für die erste Ausgabe der vernunttgemäßen Ernährung jener Kranken nicht sowohl der behandelnde Arzt, als vielmehr die Pstegerin, die Köchin zu sorgen habe. Und die Ergebnisse einer langjährigen Ersahrung will die Versasserin den vielen Zuckerkranken zu Gute kommen lassen. Es ist allerdings erstaunlich, zu sehen, welch eine Mannigfaltigkeit die kluge Versasserin dieses Kochbuches — mit gebundener Marschroute sozusagen! — in ihre Küchenzurüftung legen konnte. Wir wollen nur wünsichen, daß ihre Ersolge auch von den Nerzten bestätigt werden möchten. Allen denen, die es angeht, können wir indessen das hübsst ausgestattete Schrischen nur dringend empfehlen.

Seit Ebstein das von Hundhausen (Hamm i Westsalen) sabrizierte Aleuronat, ein aus dem Kleber (Pflanzeneiweiß) hergestelltes Wehl in die Diät der Juderkranken eingeführt, und gezeigt hat, daß diese Präparat in einer Mischung von etwa gleichen Teilen mit Weizen- oder Roggenmehl verbacken, bezw. an Stelle kleberfreien Mehls für die Indereitung verschiedener Speisen verwendet werden kann, ist es möglich geworden, dem Diabetiker eine wesenklich mannigkaltigere Kost zu verschaffen und ihn der auf die Dauer ekelerregenden Ausschließlichkeit animalischer Kost zu überheben. Immerhin bleibt es noch eine nicht ganz leichte Aufgabe, dem Kranken die Abwechselung zu verschaffen, durch die man ihm eine seinem Justande entsprechende Lebensweise einigermaßen erträglich zu machen verpstichtet ist. Es ist daher der Verlagsbuchhandlung von J. F. Verg mann, Wiesbaden, bei der Ebstein's Buch über die Lebens weise der Zuderkranken erschienen ist, sehr zu danken, daß sie nunmehr die beiden obengenannten Büchlein herausgegeben hat, mit deren Hulfes zierzeitung mit einigem guten Willen gelingen wird, dem ihrer Obhut anempsohenen Kranken eine ebenso zweckmäßige, wie abwechselungsreiche Kostzu gewähren.

Berfafferin ift ber Meinung, daß diejenige Person, der die Pstege des Diabetikers anwertraut ist, unbedingt ein weidliches, der Kochkunst mächtiges Wesen sein muß Die zahlreichen, die größtmögliche Abwechselung gewährenden Speisezettel sind ein Produkt eigenster Ersahrung. Die größte Rolle spielt das Hundhausen'ihre uronat, ein Pstanzeneiweihnehl, mit welchem Berfasserin "überraschend gut" ausgesallene Proben gemacht hat. Diabetiker werden gut thun, die kleine Broschilater werden.

# Leitfaden

aur

# Pflege der Wöchnerinnen und Mengeborenen.

Dor

Dr. Beinrich Walther,

Profeffor an der Universität Biegen, frauenargt, Bebammenlehrer.

Mit einem Vorwort von Sch. Med. Rath Prof. Dr. B. Cöhlein, Gießen.

Preis elegant gebunden M. 2 .-.

Auszug aus Befprechungen: . . . . In biefem Leitfaben finden wir eine fehr eingehende, umfaffende und fehr überfichtliche Darlegung aller in der Wochenpflege vortommenden Magnahmen. Als ein befonberer Borzug des Buches ift es anzusehen, daß der Berfaffer sich nicht nur auf die Specialtechnit der Wochenpflege befchrantt hat, fondern an ben Anfang bes Buches zunächft einen allgemeinen Theil geset hat, obgleich er bas Buch in erfter Linie speciell für Wochenpflegerinnen beftimmte. Nach einem anatomisch = physiologischen Ueberblick über Bau und Berrichtungen bes menschlichen Rörpers, die weiblichen Geschlechtstheile, Bau ber Brufte, Abrig über Schwangerschaft und Geburt, Beränderungen bes mutterlichen Körpers im Wochenbett, Lebensäußerungen bes neugeborenen Rindes folgt ein Abrig der allgemeinen Krankenpflege, fobann Die Kapitel: Pflege ber gefunden Wöchnerin, Pflege bes gefunden Kindes in ben erften Lebenswochen, ferner: Die wichtigften Erfrankungen im Wochenbett, die wichtigften Erkrankungen des Neugeborenen mahrend der erften Lebenswochen. Beigegeben ift am Schluß ein Anhang : die wichtigften Silfeleiftungen der Wochenpflegerin, sowie Roftzettel für Wöchnerin und Rind . . . .

..... Das vorzügliche und billige Buch, bessen Werth noch durch eine Anzahl vom Versaffer selbst gezeichneter, sehr instruktiver Abbildungen erhöht wird, wird hierdurch allen Krankenpflegerinnen und Wochenpflegerinnen auf das Wärmste empfohlen

Dr. Jacobsobn, i. d. "Deutschen Arantenpflege-Seitung".

eine klare Uebersicht über die Pflege der Wöchnerin und des Neugeborenen und soll in erster Linie als Unterrichtsmittel für solche Frauen und Mädigen dienen, welche sich dem Beruse der Pflegerin widmen. Auf Grund mehrjähriger Ersahrungen als Leiter von Febammen= und Pflegerinnen=Kursen an der Frauenkllinik zu Gieben hat der Berfasser zunächstalles das vorgetragen, was zur Ausübung einer rationellen Pflege zu wissen nothwendig ist, und erst dann die Besprechung der Pflege im engeren Sinne solgen lassen. "Bamburger Correspondent."

# Die Nervenfranken und ihre Behandlung in den Bädern. Braftische Winte von Dr. Martin Brud. Bab Raubeim und Raballo bei Benua. Mt. —.80. Heber den Ginfing des Gebirgeflimas auf ben gefunden und franten Menichen von Dr. felig Wolff. Mt. 1.20. Sigienische Studien auf bem 3mei-Wie ist Radfahren gesund? rabe. Von Dr. med. Mart. Sieafried, Bab Raubeim. Mł. 1.20.

- Die Kunst, das menschliche Leben zu verlängern. Von Prof. Dr. W. Mf. 2 .- , gebb. Mf. 2.80. Ebitein, Göttingen.
- Die moderne Behandlung der Lungenschwindsucht. Mit be-Berudfichtigung ber Phyfitalifch-biatetifchen Seilmethoben von Dr. Selig Wolff in Reiboldsgrun. Mit einem Borwort von Brof. Dr. B. Curichmann, Geh. Medicinalrath, Director ber Medicin. Rlinit zu Leipzig. Mf. 2.80.
- Die Therapie der chron. Lungenschwindsucht. Von Dr. Bermann Brehmer, weil. birigirender Argt ber Beilanftalt für Lungenfrante in Görbersborf. Zweite umgearbeitete Auflage. M. 6.—.
- Die Beilung der dronischen Lungenschwindsucht burch Entwicklung ber Rohlenfäure im Magen. Bon Dr. med. Bugo Weber, St. Johann-Saarbruden. M. 1.—.
- Die nervöse Herzschwäche und ihre Behandlung. Bon Dr. Gustav Cehr, Wiesbaben. M. 2.70.
- Von Dr. W. Ebstein in Das Regimen bei der Gicht. Göttingen. M. 2.70.

# 365 Speisezettel

für

Suckerkranke und Settleibige.

•

# 365 Speisezettel

für

# Zuckerkranke und Fettleibige

mit 20 Regepten über Zubereifung

pon

Aleuronatbrot und Mehlspeisen

von

f. von Windler.

Dritte durchgesebene und erganzte Auflage.

Wiesbaden.

Verlag von J. f. Bergmann.

1900.

Alle Rechte find vorbehalten.

Rgl. Univerfitatsbruderei von B. Stury, Würzburg.

Die Kochrezepte von fämtlichen hier angegebenen Speifen find zu finden im:

# Kochbuch

für

# Inderkranke und Settleibige.

Dritte vermehrte und verbefferte Auflage

pon

f. von Windler.

Verlag von J. f. Bergmann, Wiesbaden.



# Vorwort zur ersten Auflage.

Die richtige Ernährung eines Zuckerkranken oder fettleibigen ift nicht nur die erste Aufgabe des behandelnden Arztes, sondern hauptsächlich auch derjenigen Person, der die Psiege desselben anvertraut ist. Es muß dies unbedingt ein weibliches Wesen sein, das der Kockunst vollkommen mächtig ist und das sich zur strengsten Psicht macht, sowohl genau nach ärztlicher Vorschrift zu handeln, als auch so viel als möglich Abwechslung in der Ernährung ihres Psiegebeschlenen zu bieten, da ja bekanntlich die große Einförmigkeit der Lebensweise den Diabetikern so unerträglich wird und sie gerne zu Überschreitungen der erlaubten Genussmittel führt.

Als jahrelanger Pflegerin eines solchen Patienten, ist es der Verfasserin gelungen, nachstehende Speisezettel herzustellen, die in Berücksichtigung der Jahreszeiten die größtmöglichste Abwechslung in den Mahlzeiten

bieten dürften und daher mancher Hausfrau willsommen fein werden.

Eine große Erleichterung bei der Ernährung oben genannter Kranken, namentlich in Bezug auf Herstellung des täglichen Brotes und einiger Mehlspeisen, bietet das Aleuronat, Pflanzeneiweismehl, des Herrn R. Hundhausen in Hamm in Westfalen und habe ich damit viele Proben gemacht, die geradezu überraschend gut in ihrem Erfolg waren.

Ich habe deshalb meinen Speisezetteln einen kleinen Unhang von Backvorschriften folgen lassen und verweise im Übrigen nochmal auf das "Kochbuch" mit Unwendung des Aleuronat.

herr A. hundhausen versendet mit dem Aleuronat auch Broschüren über die Bestandteile desselben, sowie über dessen Unwendung.

Die Verfafferin.



# Dorwort zur zweiten Auflage.

er ungemein rasche Absatz der ersten Austage dieses für Leidende gemeinnüglichen Werkchens, bietet der Verfasserin Gelegenheit, bei Herausgabe der zweiten Austage an dieser Stelle auf deren

# "Kochbuch für Zuckerkranke und Fettleibige"

im gleichen Verlage aufmerksam zu machen. Es ist die notwendige Ergänzung der "Speisezettel" und nur wenn beide Werkchen zu Rate gezogen werden, ist es möglich, allen Lebensbedürknissen und jedem Geschmacke des Kranken gerecht zu werden. Die Verkasserin veröffentlichte wenige Monate nach Herausgabe der "Speisezettel" das hiezu gehörige "Kochbuch", nachdem ärztliche Iutoritäten, die das erstere Werkchen öffentlich lobend anerkannten, das dringende Bedürknis von Koch-

vorschriften für Diabetiker und fettleibige betonten und jur Deröffentlichung derselben animierten.

Mögen beide Werkchen vielen Kranken Erleichterung verschaffen und deren Pflegerinnen den rechten Weg weisen zur Ernährung der ihnen anvertrauten Patienten.

Die Verfafferin.



# Dorwort zur dritten Auflage.

Bei der notwendig gewordenen dritten Austage der "Speisezettel", welche der ebensovielten Austage des "Kochbuchs für Zuckerkranke und hettleibige" folgte, habe ich nach gemachten Erfahrungen auf dem felde der Ernährung für Juckerkranke und hettleibige manche Ergänzung und Neuerung angefügt zum Nutzen derer, welche sich dieses Werkchen auschaffen müssen. Es bietet sowohl Kranken wie Ürzten eine reiche Auswahl für alle Verhältnisse und wird denselben anch diese Aussachl für alle Verhältnisse und wird denselben anch diese Aussachl sie ebenso willkommen sein, wie die beiden vorhergehenden.

Die Verfasserin.

		1
		:
•		



# Bemerkungen.

- 1. Zur Zubereitung von Suppen, Gemüsen, Saucen, Pasteten, Fleisch- und Mehlspeisen, ganz besonders
  zur Herstellung täglich frischen Brotes
  unter Anwendung von Dr. Hundhausens Aleuronat
  und Aleuronatpepton ist das "Rochbuch für Zuckertrante und Fettleibige" im gleichen Berlage
  maßgebend.
- 2. Zum Süßen von Speisen und Getränken ist Sacharin (Firma Fahlberg, Lift & Co., Salbke-Westerhüsen a. b. Elbe) zu verwenden und zwar ist daßselbe sowohl in stüssiger Form als in Tabletten in allen größeren Droguerien zu haben.
- 3. Als unübertreffliche Zuthat zur Herstellung loderen Gebäckes habe ich zwei Sorten Bachpulver mit gleichvorzüglichem Erfolge erprobt und zwar "Bligpadpulver" bes Herrn Apotheter Reim in Destrich
  a/Rhein und Herrn Dr. Detter's Badpulver,
  Afchoff'sche Apothete in Bielefelb.

Beibe Fabritate find in 10 3 Packeten zu haben, und, wenn am Orte keine Berkaufsstelle fich befindet, birekt von genannten Firmen zu beziehen.

- 4. Um auch einem Falle Rechnung zu tragen, in bem ftrenge Diät verordnet wurde, habe ich für ben Monat Dezember Speisezettel geschrieben, welche sich nur auf Fleischnahrung beziehen.
- 5. Über Dorrgemufe, Ronferben 2c. 2c. fiebe "Rochbuch".

Sine gute und billige Bezugsquelle für die den Diabetikern und Fettleidigen erlaubten Gemüsekonserven, Pilze, Dörrgemüse 2c. 2c. ift die Firma Paul Funke, Wolkenstein im sächs. Erzgebirge zu empfehlen; ebenso die Firma Sberl, München, Elisenstr. Rr. 6; Preistourant steht jederzeit zu Diensten.

6. Als vorzügliches Stärkungsmittel, in Suppen, Saucen u. gegeben, ist das weltberühmte Liebig's Fleisch extrakt und Dr. Lahmann's Nährsalzextrakt zu empsehlen. Sanz besonders empsehlenswert ist der vollkommen mehl- und zuckerfreie Dr. Lahmann's Nährsalzkakao, als wohlschmeckendes, nahrhaftes Getränk.

Die Verfafferin.

# Erlaubte Speisen in jeder Menge:

Fleisch jeber Art,
Rauchsteisch,
Schinken,
Zunge,
Fische jeber Art,
Wuscheln,
Arebse,
Hummern,
Aspit,
Gier,
Kaviar,
Rahm,
Butter,
Käse,
Sveck,

Stachys tuberifera,
Spinat,
Kopffalat,
Endivienfalat,
Gurten,
Spargel,
Brunnentreffe,
Sauerampfer,
Artischoden,
Pilze,
Nüffe,
Wirfing,
Schwarzwurzeln,
Hopfenteime,
Sauertohl.

Meerrettig.

# Erlaubte Speisen in mäßiger Menge:

Blumenkohl, Weißkohl, Rothkohl, Orangen, Grüne Bohnen,

Rotrüben, Beerenfrüchte, ausgenommen Himbeeren, Mandeln.

Pfirfice, fauerliche Apfel und Preigelbeeren. (Siebe Rochbuch.)

# Streng verbotene Speisen:

Mehlnahrung jeder Art, ausgenommen in Berbindung mit Aleuronat; ferner:

Bucker, Rartoffel, Reis, Gerfte, Gries, Tapioka.

Sago, Hülsenfrüchte, Grüne Erbsen, Kohlrabi, Weiße u. gelbe Rüben,

Arowroot.

Süße Früchte.

# Crlaubte Getrante:

Waffer,
Sobawaffer,
Citronenlimonade, (mit
Saccharin),
Rahm,
Thee und Kaffee, ebenfalls mit Saccharin,

Borbeaux, Rheinwein, Moselwein, Österreichische und Ungarische Tischweine, Champagner: Nur Laurent Perrier's "Sans sucre".

Für Bierländer: täglich höchstens 1 Glas Bier, wobei bemerkt wird, daß völlige Enthaltsamkeit vom Biergenuß noch zuträglicher ist.



# 1. Mittags.

Araftbrühe über Markschnitten, Rehbraten mit Enbiviensalat und harten Giern.

#### Abends.

Schinken und kalter Rehbraten mit Sulze (Aspik) verziert.

#### \*

# 2. Mittags.

Bouillon mit Gi, Ralbsbraten mit geröfteten Pilgen.

#### Ubends.

Beef mit Gi.



# 3. Mittags.

Ochsenschweifsuppe, gebünftetes Ochsensteisch, Rase und Butter.

#### Abends.

Ralter Aufschnitt mit Rührei.

# Mannar.

# 4. Mittags.

Pilzsuppe, falsches Wildschwein mit pikanter Sauce und Croutons von Brot No. 1 (siehe Anhang).

#### Abends.

Eingemachtes Ralbfleifch.

# 5. Mittags.

Bouillon mit Arebsfleisch, Seefisch mit Peterfilien- sauce, Rindfleisch mit Effiggurten.

## Abends.

Safenpaftete mit Mayonnaifenguß.

# 6. Mittags.

Brotsuppe (Rezept Nr. 2, Anhang) mit Ei und Milzwurst, Kindsleisch mit Zwiebelsauce.

# Abends.

Buhnerhafchee in Bouillon.

# Mannar.

# 7. Mittags.

Jus über hühnermagen und Leber, Rehziemer mit Endiviensalat und Preißelbeeren in Effig.

# Abends.

Wiener Roftbraten.

#### •

# 8. Mittags.

Suppe mit Cornebbeaf = Stückhen, Rinbsteisch mit Remoulabensauce, Käse und Butter.

#### Abends.

Wildichnitten mit Aspit.

#### ኞ

# 9. Mittags.

Ralbsteischjuppe, Pudding von Suppenfleisch mit Kapernsauce.

### Abends.

Fleischfalat.

ቆ

# Sannar.

# 10. Mittags.

Braune Bouillon mit Ei, Rehbraten mit Rahmsauce (saure Sahne) und Kräuteromelette.

#### Abends.

Weiche Gier, Rafebrobchen.

\*

# 11. Mittags.

Rräutersuppe, Rinbfleifc mit Bilggemufe.

### Abends.

Gebünftete Schweinsrippen.

2

# 12. Mittags.

Fischfuppe, Filetbraten mit Champignonfauce.

#### Ubends.

Fifchfalat, Rräuteromelette.

# Bannar.

# 13. Mittags.

Leberichnittenfuppe, gebünftetes berg, Rinbsteifc mit Senf.

### Abends.

Thee mit Rummelbrobchen, feine Leberwurft.

#### ቆ

# 14. Mittags.

Araftbrühe, Rapaun mit Enbiviensalat, Käse und Butter.

#### Ubends.

Rindsbraten mit Rahmfauce.



# 15. Mittags.

Hafcheesuppe, Rehragout mit Topfenkucheln.

#### Ubends.

Schweinsbraten mit Schwarzwurzeln als Salat.

# Bannar.

# 16. Mittags.

Bouillon mit Leberreis, Rinbsteisch, Spinat mit Ei, Weinmelone.

### Ubends.

Rehpaftete mit Aspit.

8

# 17. Mittags.

Einlauffuppe, Fleischpubbing mit Rräuterfuppe.

#### Ubends.

Wilbleberwurft mit Endivienfalat.

8

# 18. Mittags.

Pilgsuppe, gebratenes Filet mit Omelette.

### Abends.

Schinken mit Bohnenfalat.

-2

# gannar.

# 19. Mittags.

heiher Butter, Schnigl.

### Ubends.

Thee mit Waffeln, weiche Gier.

\*

# 20. Mittags.

Milzwurftscheiben in Bouillon, Rinbsteifc mit Gurkensauce.

## Abends.

Gewiegter Schinken, Rafeomelette.

Ť

# 21. Mittags.

Weinsuppe, Roftbraten mit Kapernsauce, Orangen- schnitten.

### Abends.

Bühnerhaschee.

# Mannar.

# 22. Mittags.

Aräutersuppe mit Ei, Kalbsrippen mit eingemachtem Spargel als Salat.

Abends.

Beef mit Gi.



# 23. Mittags.

Rraftbrühe mit Bries, Ralbsichlegel mit Selleriefalat.

### Ubends.

Thee mit Butterbrobchen, Safenpaftete.



# 24. Mittags.

Leber = Püreefuppe , Rehbraten in der Rahmsauce (saure Sahne).

# Abends.

Ralter Aufschnitt.

# Sannar.

# 25. Mittags.

Hirnsuppe, Ochsenfleisch, Spinat mit Spiegelei und Wurftbeilage.

#### Ubends.

Beräucherte Rippen mit Senf.

8

# 26. Mittags.

Rrebssuppe, Rinbfleifch mit Spargel in der Butterfauce.

# Abends.

Gebratener Banber mit heißer Butter.

8

# 27. Mittags.

Milgfuppe mit Gibotter in Taffen, Schweinsbraten mit Weinkraut.

#### Abends.

Ralter Auffchnitt mit Gierguß.

# Mannar.

# 28. Mittags.

Wilbsiefichpuree-Suppe, Hasenbraten mit Rahmsauce und Toafts von Brot.

#### Ubends.

Raturichnitl mit feiner Sauce.

#### 8

# 29. Mittags.

Rrebsfuppe, Rinbfleifch mit Zwiebelfauce.

### Ubends.

Rühreier mit geräucherter Bunge.



# 30. Mittags.

Gebadene Alößchen von Kalbsbrat, Hirn in Muscheln, Kalbsbraten mit Omelette.

#### Ubends.

Ralbsteule in der Natursauce.



# 31. Mittags.

Omelettensuppe, Rindfleisch mit Senf, Weißbrotpubbing.

### Ubends.

Gebratener Rarpfen mit Peterfilienfauce.

-



# 1. Mittags.

Bouillon mit Gi in Taffen, Englischer Braten mit Champignonsauce.

#### Abends.

Thee mit Aufschnitt.

\$

### 2. Mittags.

Arebssuppe mit Klößchen von Fleischreften, falsches Wilbschwein mit Sauce.

#### Abends.

Seefisch in Salzwasser getocht mit Senfsauce.

\$

# 3. Mittags.

Jussuppe in Tassen, Rinbsteisch mit Spinat und Ei, Käsekuchen.

### Abends.

Wiener Bürftchen mit Meerrettig.

\*

# Sebrnar.

# 4. Mittags.

Braune Suppe mit Bratwürstchen, Kapaun mit Enbiviensalat, Weinmelone.

Abends.

Coteletten.

\*

### 5. Mittags.

Suhnersuppe, Spiegoogel mit feiner Rrautersauce und Ochsenmarkichnitten auf Brobchen.

### Abends.

Gebadenes Ei, garniert mit Suhnerhafchee.

4

# 6. Mittags.

Pilzjuppe mit Ei in Taffen, Muschelragout von Fleisch= resten und Kredsschwänzen, Ainbsteisch mit geriebenem Rettig.

#### Ubends.

Saure Sulze von gewiegten Ralbsfüßen.

# Februar.

### 7. Mittags.

Juliennesuppe mit Dr. Lahmanns Rährsalz = Extratt und Ei, Sarbellenschnitten, Rinbsteifc mit Meerrettig.

Ubends.

Frischlingsbraten.

8

# 8. Mittags.

Klare Bouillon mit Ochsenmarkftücken, Rindsleisch mit Effiggurten.

### Ubends.

Gefochter Schinken mit Rrauterrührei.

ś

#### 9. Mittags.

Weinsuppe mit Sacharin, Muschelragout von Hirn und Bries, Rindsseisch mit Brotoli.

#### Ubends.

Becht in ber Butterfauce.

# Februar.

# 10. Mittags.

Leberwurftsuppe, Hammelleule mit Champignonsauce und Bohnen.

### Abends.

Ralter Aufschnitt mit Gierfalat.

#### •

# 11. Mittags.

Giersuppe, Indian mit eingemachten Spargeln, Orangen- schnitten.

### Abends.

Roftbeaf mit Rapernfauce.

#### 2

# 12. Mittags.

Braune Suppe, Ragout von Indianresten, Rindsseisch mit Spinat und Spiegelei.

# Ubends.

Coullast.



# Sebruar.

# 13. Mittags.

Rräutersuppe, Ralbsbraten mit italienischem Ropffalat.

### Ubends.

Kaltes Suppenfleisch mit Eierguß.

# 14. Mittags.

Bouillon mit Ei und Aleuronatpepton, ungarischer Hase mit gerösteten Pilzen.

#### Abends.

Bürftchen mit Rraut.

### 15. Mittags.

Spargelsuppe, gebackenes hirn mit Wirfing, Rind-sleisch mit Senf.

#### Ubends.

Pötelzunge.

# 16. Mittags.

Rrebssuppe, Zander mit hollanbischer Sauce, Coteletten

#### Abends.

Gebämpfte Ralberippchen.

#### 8

# 17. Mittags.

Brotsuppe mit Bratwurft, Schweinsschlegel mit pikanter Sauce auf Wilbart, Juspastetchen.

## Ubends.

Rraftbrühe und falten Aufschnitt.



# 18. Mittags.

Lebersuppe, Poularben mit Bohnensalat und Orangen in Weißwein.

### Ubends.

Beef in ber Maschine mit Gi.



# 19. Mittags.

Pilgfuppe, Rinbfleisch in ber Rahmsauce mit Rafeomelette.

### Abends.

Gebünftetes Ralbfleisch.



## 20. Mittags.

hafcheefuppe, Rindfleisch und Senffauce, Weißbrotpubbing.

### Abends.

Ralbsgoullafch mit Champignons ftatt ber Kartoffeln.



# 21. Mittags.

Briessuppe, altes huhn im Blut gebunftet, Rindsleisch mit fauren Preißelbeeren.

### Ubends.

Thee mit Waffeln, Schinken mit weichen Giern.



# 22. Mittags.

Blumentohlfuppe, Rinbfleifch mit Schwarzwurzeln.

### Abends.

Gebratenes huhn mit Enbivienfalat.

8

# 23. Mittags.

Bouillon in Taffen mit Cornedbeefstücken, falsche Auftern, gespickter Donauhecht in ber Buttersauce.

Abends.

Roftbraten.

2

# 24. Mittags.

Leberklößchen, abgefetteter Schweinsbraten mit portugiefischer Sauce.

Ubends.

Fleischomeletten.

# 25. Mittags.

Braune Suppe mit Eibotter, Saftbraten mit Rafeomelette.

Abends.

Naturschnitt.

\*

## 26. Mittags.

Rräutersuppe, gebratenes Rindfleisch in ber Pilgfauce.

### Ubends.

Gemischter Salat von übrigem Fleisch.

\$

## 27. Mittaas.

Suppe von Leberschnitten, Rindfleisch mit Senf, Weinmelone.

## Ubends.

Gebämpfte Ralbsichnitten.

4

## 28. Mittags.

Bouillon mit Gi, Schweinsbruft, die Fülle hiezu von Kalbsleber und Aleuronatbrot (fiehe Kochbuch), Carviolfalat.

## Ubends.

Thee, Nuglaibchen, gewiegter Schinken und Rühreier.



# 1. Mittags.

Jussuppe, gespicttes Rinbsfilet mit feiner Sauce, Rafe und Butter.

### Ubends.

Brifoletten von Ralbfleisch.

8

# 2. Mittags.

Fifchfuppe, Ralbsbraten mit Brunnenfreffe und Gi.

## Ubends.

Fifchtraut in Beigwein gebünftet.

쏭

## 3. Mittags.

Milgsuppe, Rindsleifch mit Wirfing und Wurftbeilage, Mainzer Handkafe.

## Ubends.

Thee, imitierter Lachsichinken.

¥

# Marz.

# 4. Mittags.

Leberreissuppe, gebratene Ente mit etwas Selleriesalat.

### Abends.

Raltes Fleifch mit Geldefauce.

# 5. Mittags.

Marksuppe, Rinbsleisch mit jungem Spinat und Rabieschen.

### Ubends.

Saftbraten.

# 6. Mittags.

Kraftbrühe in Taffen, Kalbsichlegel mit Enbivienfalat.

## Ubends.

Sammelstoteletten mit Citronenfauce.

# 7. Mittags.

Beinfuppe, Roftbraten mit Zwiebelguß.

### Abends.

Thee, talter Auffcnitt mit Mayonnaife.

8

# 8. Mittags.

Birnsuppe, Rinbfleisch, Rabieschen, Rafe und Butter.

## Abends.

Suppenfleischpubbing.

₽

# 9. Mittags.

Fischrogensuppe, Rindsleisch mit jungem Spinat und Fischwürstigen als Beilage.

## Abends.

Weiche Gier und Schinken.

\*

# 10. Mittags.

Bouisson mit Milzwurft, Schweinsbraten mit Weinfraut.

### Abends.

Rauchwürftchen mit Meerrettig.



# 11. Mittags.

Markichnitten in Bouillon, Ente auf Wilbart in ber Rahmsauce.

## Abends.

Schnitt in ber Rapernfauce.

€

# 12. Mittags.

Ochsenschweifsuppe, Rindsseisch, Zwiebelsauce und Käsercroquetten.

Abends.

Beeffteat mit Gi.

\*

# 13. Mittags.

Aräutersuppe, gebunftetes Suhnchen in ber Peterfilienfauce, Topfenfucheln, Orangenfalat.

### Abends.

Rinbfleisch in Effig und Öl.

#### 4

# 14. Mittags.

Hafcheischnitten in Bouillon, Rindsseisch mit etwas Carviolgemuse.

## Ubends.

Ralbsbraten mit Schnittfalat und Gi.



# 15. Mittags.

Araftbrühe mit Bries, gebämpftes Kalbsherz mit Kapernsauce in ber Beefmaschine, Rinbsseisch mit Senf.

### Ubends.

Thee mit Waffeln und falter Aufschnitt.

# 16. Mittags.

Suppe mit Ei, Hirnragout in Muscheln, Hecht in ber Sauce.

### Abends.

Safcheefoteletten mit Felbfalat.

#### \*

# 17. Mittags.

Kalbsbratklößchen in der Suppe, Rindfleisch mit Meerrettig in Milch gekocht mit Mandeln.

## Abends.

Rindsbraten mit Champignonfauce.

#### 2

# 18. Mittags.

Leberreissuppe, Sauerbraten mit Omelette.

### Ubends.

Eingemachtes junges huhn.



## 19. Mittags.

Araftbrühe in Taffen, Suppenfleischpubbing garniert mit Hirn, Bries und Carviol.

Abends.

Grillierte Ralbsfüße.

₹

# 20. Mittags.

Suppe mit Leberklößchen, Kalbsbraten in saurer Sahne mit Topsenkucheln.

Ubends.

Potelgunge.

8

# 21. Mittags.

Bouillon mit Ei und Aleuronatpepton, Kindsteisch mit jungem Spinat und Spiegelei.

### Ubends.

Elefantenwurft von Filet bereitet. (Siehe Rochbuch.)

# Marz.

# 22. Mittags.

Aräutersuppe, Muschel von hirn und Sarbellen, Kindsbraten.

## Abends.

Spiegoogel mit grunem Salat unb Gi.

#### ₹

# 23. Mittags.

Weinsuppe, gebratener Suchen mit Rapernfauce.

## Abends.

Thee, Rühreier, Ölfardinen, Rafe und Butter.

#### 2

## 24. Mittags.

Bouillon mit Markfcnitten, Rinbsteifc mit Senf, Kalbsteifcroulaben

### Abends.

Warmer Ofterschinken, garniert mit Ropffalatherzigen und kleinen gefärbten Oftereiern.



# 25. Mittags.

Leberpursefuppe, junge gebratene Hühner mit Felbfalat, Weinmelone.

### Abends.

Ralbsbraten in Naturfauce.

8

# 26. Mittags.

Suppe über gebähte Brödchen, gebämpftes Filet mit jungem Wirfing und Bratwurstbeilage.

### Abends.

Schinken mit Aspit und Rührei.

2

# 27. Mittags.

Einlaufsuppe, Rinbfleisch mit Spargel.

### Ubends.

Frikandeau von Ralbfleisch, Rräuteromelette.

\*

28. Mittags.

Ochsenschweifsuppe, gefüllte Schweinsbruft mit grünem Salat, Rahmtäse.

Abends.

Ralter Aufichnitt.

•

29. Mittags.

Braune Suppe, Saftbraten mit Gierfalat.

Ubends.

Naturichnit I mit Citronenfauce.

\*

30. Mittags.

Rrebssuppe, Wienerbraten mit Zwiebelsauce und sauren Breigelbeeren.

Abends.

Gebratener Suchen mit beiger Butter.

ŝ

31. Mittags.

hirnsuppe, Rindfleisch mit Sarbellensauce, Rabieschen und Butter.

Abends.

Bungenwurft jum Thee.

¥



# 1. Mittags.

Caviarbrödgen, Suppe mit Hühnersteisch, Kapaun mit Salat.

## Ubenos.

Schnigl mit Senf.

# 2. Mittags.

Rräuterfuppe, Rinbfleifc mit Artifcoten und Rabieschen.

Abends.

Ralbsgoullasch.

\*

# 3. Mittags.

Araftbrühe in Taffen, gebratene Rinbszunge in ber Rahmsauce mit Käseomelette.

Ubends.

Suppenfleischpubbing.

Ŧ

# 4. Mittags.

Cornedbeeffuppe, hirnragout, Kalbsteifcroulaben mit Salat.

Abends.

Beeffteat mit Gi.

•

# 5. Mittags.

Nußhähersuppe, Rindsteifc mit Sauerampfergemuse, Käse und Butter.

Ubends.

Safcheefarbonaben.

8

# · 6. Mittags.

Weinsuppe, Hadbraten, junger Kopfsalat mit Ei und Omelette. (Siehe Kochbuch.)

Ubends.

Eingemachte Ralbszunge.

## 7. Mittags.

Milgwurftfuppe, Rindsteifch mit Meerrettig in ber Milch und geräucherte Würftchen.

### Abends.

Gedämpfte Ralbsleber.

# 8. Mittags.

Jus in Tassen, Schweinsschlegel auf Wilbart mit grünem Salat.

### Abends.

Junge Buhner, talt, mit Mayonnaife.

# 9. Mittags.

Bouillon mit Kalbshirnschnitten, Rinbfleisch mit Hopfengemufe und Rabieschen.

## Ubends.

Saure Ralbsteule.

# 10. Mittags.

Bouillon mit Ei, gespicktes Filet mit grünem Salat, Käsekuchen.

Abends.

Naturfcnißl.

8

# 11. Mittags.

Hafe und Butter.

## Abends.

Fleischomelette.

8

# 12. Mittags.

Birfingfuppe, Rinbsteifc mit Zwiebelfauce, Banille-brot mit Wein.

Ubends.

Farcierter Braten.

8

von Windler, 365 Speifezettel für Buderfrante. 3. Mufi.

## 13. Mittags.

Einlaufsuppe von Aleuronat und Ei, Rindsleisch mit Senf, gebratener Karpfen mit Salat.

## Abends.

Eierspeise aux fines herbes.

8

# 14. Mittags.

Leberreissuppe, Rinbsteisch mit Salat und hirn- würftichen.

## Abends.

Schweinskoteletten mit hopfenfalat.

2

# 15. Mittags.

Rraftbrühe in Taffen, gefüllte Ralbsbruft mit Ropffalat.

### Mbends.

Beige Bürftchen mit Rren.

# 16. Mittags.

Hafcheefuppe, Huhner im Blut gebunftet, Topfenkücheln im Schmals gebacken.

### Ubends.

Roftbraten.

8

# 17. Mittags.

Suppe mit Kalbsbratklößchen, Sarbellenschnitten, Rind-fleisch mit Wirfing.

## Ubends.

Filetbraten mit Salat.

2

# 18. Mittags.

Jus über gebackene Leberschnitten, Spiegvögel mit portugiesischer Sauce.

## Abends.

Ralter Auffcnitt mit Thee.

# 19. Mittags.

Lungentrapfensuppe, Rinbsteifc mit Artischoten, eingemachte Kalbszunge.

### Ubends.

Nierenbraten mit Sopfenfalat.

\*

# 20. Mittags.

Fisch oder Arebssuppe, Rinbsteifch, Spinat mit Gi und gebackenen Fischwürftchen.

## Abends.

Beef in ber Dampfmafchine.

\*

# 21. Mittags.

Brotfuppe mit Bratwurft, gebämpftes Rinbsieisch in ber Rahmsauce mit Kräuteromelette.

### Abends.

Geräucherte Rippen und Salat.

# 22. Mittags.

Leberspagensuppe, Auerhahn mit Kopffalat und Gi, Weißbrotpubbing mit Weinguß.

### Abends.

Sulze bon huhn und Auerhahn.

ŝ

# 23. Mittags.

Taubenfuppe, Kindsseifc mit Wirfing und Auflage von Schinken.

## Abends.

Kalbsichlegel mit Salat.

2

# 24. Mittags.

Kraftbrühe mit Marttlößchen, Filet mit jungem Spinat.

## Ubends.

Ralbsroulaben mit pitanter Sauce.

# 25. Mittags.

Kräutersuppe, gebratenes Huhn mit Hopfensalat, Nußlaibchen mit Weißwein.

### Ubends.

Grilliertes Rinbfleifch mit Senf.



# 26. Mittags.

Bouillon mit Ei, gebratenes Rindsleisch mit Kräuters sauce, Mainzer Handtase.

### Abends.

Gefülltes Gisbein.

2

# 27. Mittags.

Beinsuppe, hechtragout in ber Dampfmaschine, Rinb-fleisch mit Rettigsalat.

## Ubends.

Gefüllte Gier mit Salat.

## 28. Mittags.

Einlauffuppe, Wienerbraten mit Zwiebelfauce, Rafe und Butter.

Abends.

Fleischsalat.

2

# 29. Mittags.

Windsorsuppe, gebratene Hammelkeule mit holländischer Sauce und Bohnensalat.

### Ubends.

Täubchen in Magonnaife.

₹

# 30. Mittags.

Raisersuppe, Rinbsteisch mit Wirfing und Wurst- beilage.

## Ubends.

Saichee von buhner und Bratenreften.



# 1. Mittags.

Juliennesuppe, braun gebünfteter Kalbsrucken mit feiner Sauce.

#### Abends.

Schweinshare in Natursauce. (Siehe Kochbuch: Kalbshare.)

# 2. Mittags.

Klare Bouillon mit Consommé, Muschel mit Bries und Krebssteisch, Rindsleisch mit Kapernsenf.

## Ubends.

Gefulztes Fleisch von huhn und Braten.

# 3. Mittags.

Araftbrühe in Taffen, Kalbsbraten mit Kopffalat und hartem Gi.

### Abends.

Gebackenes Haschee, garniert mit gehacktem Schinken und Sarbellen.

# Mai.

# 4. Mittags.

Rrebssuppe, Rinbfleifc mit Rabieschen und Rafe.

### Abends.

Gierfpeife mit jungen Spargelfpigen.

### \*

# 5. Mittags.

Einlaufsuppe, eingemachte Kalbszunge mit Trüffeln ober Pilze, Beefsteaf mit Ei.

## Abends.

Mailander Rinderbraten.



# 6. Mittags.

Braune Suppe mit Würstchen und gebähtem Beigbrot, gebämpfte Tauben in ber Rahmsauce (faure Sahne).

### Ubends.

Ralbsröllchen mit Salat.



ର୍ମ୍ଧ	Λ	i
.55L	u	ı.

# 7. Mittags.

Bouillon mit Ei, Rinbsleisch mit jungem Gurkensalat, Omelette aux fines herbes. (Siehe Kochbuch: Kräuteromelette.)

# Abends.

Lammstoteletten mit Spargel.



# 8. Mittags.

Sühnersuppe, Kindsbraten mit Hopfengemuse und roten Kübensalat.

## Ubends.

Ralbsnierenbraten mit Salat.



# 9. Mittags.

Kalbsteischsuppe von Fleischreften, Rindsteisch mit Spargelgemüse.

## Ubends.

Schinken mit Aspik.

# Mai.

# 10. Mittags.

Spargelfuppe, Ralbsfrifanbeau mit Rräuteromelette.

Ubends.

Roftbraten.

\*

# 11. Mittags.

Jus mit Leberklößchen, gebratener Maififch, Rindfleisch mit Rabieschen.

### Ubends.

Ralbstoteletten mit Spargel.

\*

# 12. Mittags.

Brotsuppe mit Milzwurft, Rinbsleisch mit Salat- gemufe, Käsecroquetten.

## Ubends.

Eingemachtes Ralbfleisch.

# Mai.

# 13. Mittags.

Kraftbrühe in Taffen, junge Gans mit Kopffalat und Si, Weinmelone.

## Ubends.

Englischer Braten mit Spargel.

\$

# 14. Mittags.

Bouillon mit Mark- und Butterklößchen, Taubenragout, Coteletten mit Hopfenfalat.

### Abends.

Schinken in Burgunber.

\$

# 15. Mittags.

Lebersuppe, Rindsseisch mit Zwiebelguß, Rahmkäse und Butter.

## Ubends.

Fleischsalat von Reften mit Magonnaise.

¥



# 16. Mittags.

Spargelsuppe, gespicktes Schweinsherz, Rindfleisch mit Blumentohl.

Abends.

Naturschnißl.

8

### 17. Mittags.

Endiviensuppe, gebämpfte Kalbsrippen mit jungem Spinat und Wurstbeilage

### Ubends.

Thee und falter Aufschnitt.

\$

# 18. Mittags.

Milssuppe mit gebähten Schnitten, Ölfarbinen auf Bröbchen, Wiener Rostbraten mit Spargel.

## Ubends.

Fifchwürften mit Salat.

\*

# Mai.

# 19. Mittags.

Bouillon mit Leberklößchen, Rindsteisch mit jungen Bohnen und Jungenbeilage.

### Ubends.

Gefüllte Tauben mit Salat.

#### \*

## 20. Mittags.

Jus über gebackene hirnftückhen, gebratene Ente auf Wilbart mit Spargel.

### Abends.

Rindfleischfroquetten zum Thee.



## 21. Mittags.

Ochsenschwanzsuppe, Rinbsteisch mit Spinat und Senf, Radieschen, Käse und Butter.

### Abends.

Rindsfilet in feiner Sauce.

# Mai.

# 22. Mittags.

Kräntersuppe mit Würstichen, Sarbellenschnitten, Rinbsseisch mit Salatgemüse.

### Abends.

Ralbsbraten mit Remoulabenguß.



# 23. Mittags.

Kraftbouillon in Taffen mit Ei, Englischer Braten mit Spargel in ber Weinsauce.

## Abends.

Thee und Rinbfleischwurft.



# 24. Mittags.

Hafchesquepe, Schweinsrippen mit Endiviensalat und harten Giern.

# Abends.

Ralte Fleischpaftete mit Aspik.

# 25. Mittags.

Weinsuppe, Fischragout von Maifisch in Krebsbutter, Kindsleisch mit Senf.

### Abends.

Wiener Bürftchen mit Weinfraut.

\*

# 26. Mittags.

Rlare Bouillon mit Spargelspitzen, Schafschlegel in brauner Sauce.

Abends.

Saure Sulze.

2

# 27. Mittags.

Rraftbrühe mit Hühnersteisch, Gänsebraten mit Spargel und Orangensalat.

## Abends.

Ralbsteule in ber Naturfauce.

\*

# Mai.

## 28. Mittags.

Ginlauffuppe, Wienerbraten mit Zwiebelfauce und Rafekuchen.

#### Mbends.

Ralter Braten mit Sauce Ravigotte.

#### \*

# 29. Mittags.

Juliennesuppe, Ralbsbraten in saurem Rahm mit Weißbrotpubbing.

### Ubends.

Thee, Nuglaibchen und Gierspeife.

#### \$

# 30. Mittags.

Araftbruge in Taffen, Rinbsbraten mit Kräuteromelette.

#### Mbends.

Ralbsbraten mit Salat.

#### 8

# 31. Mittags.

Suppe mit hirnklößchen, Schweinsbruftbraten mit Leberfulle und Salat.

### Ubends.

Schinken mit Spargel.

\$

von Windler, 365 Speifegettel für Buderfrante. 3. Mufi.



# 1. Mittags.

Jus über gang Kleine Krebspaftetchen, Rinbsleisch mit Spargel in ber Buttersauce.

## Abends.

Fifchteule mit Ropffalat und Gi.

### \$

# 2. Mittags.

Gebähte Schnittensuppe, Appetitbröden von Sarbellen und Ei, Rindfleisch mit gedämpften jungen Bilzen.

#### Abends.

Thee, talte Rindfleischwurft.

#### ৰ

# 3. Mittags.

Raisersuppe, Rehschlegel mit Salat.

### Ubends.

Gebämpfte Taubenbruftchen mit Spargel.

# Inni.

# 4. Mittags.

Taubensuppe von den Taubenresten, Rindsleisch mit jungen Bohnen und Gurkensalat.

### Abends.

Ralbsbraten in ber Bilgfauce.

ŝ

# 5. Mittags.

Bouillon mit Gi, Hascheemuschel, farcierter Braten mit Spargel.

### Abends.

Geräucherte Bunge und Schinken.

4

# 6. Mittags.

Aräutersuppe, Rindsleisch mit Spinat auf französische Art und Spiegelei, Käsekuchen.

Abends.

Rehfleischfülze.

## Inni.

## 7. Mittags.

Bafcheefuppe, Ralbsbraten mit grunem Salat.

#### Abends.

Roftbraten mit Spargel.

8

## 8. Mittags.

Arebssuppe mit Fischklößchen, Aalsalat, Rindsleisch mit Rabieschen.

#### Abends.

Ralbshage in ber Natursauce.

4

## 9. Mittags.

Einlauffuppe mit Bratwurft, gebämpftes Rinbsieisch in faurem Rahm mit Omelette.

#### Abends.

Ralter Aufschnitt mit Rührei.

## Buni.

## 10. Mittags.

Araftbruhe mit Suhnerklößchen, Rehbraten mit Gurtenfalat und Weißbrotpubbing.

#### Ubends.

Ralter Rehbraten mit Gierguß.

## 11. Mittags.

hirnsuppe, Rindsteisch mit jungem Wirfing und Bungenbeilage.

#### Abends.

Naturichnitil mit Spargel.

## 12. Mittags.

Bouillon mit Fleischextrakt und Gi, gedämpftes Kalb-sleisch mit Pilzsauce.

Ubends.

Ochjenmaulfalat.

<u>~</u>

## 13. Mittags.

Suppe mit Markliößchen, Rinbsteisch mit Spargelgemuse, Kaseomelette.

#### Ubends.

Eingemachte Ralbszunge.

3

## 14. Mittags.

Spargelsuppe, Muschelragout, Beef mit Gi, garniert mit kleinem Salat.

#### Ubends.

Frifden Rehlebertas.

2

## 15. Mittags.

Fischsuppe, Krebsragout in Muscheln, Rindsleisch mit Artischofen.

#### Abends.

Thee, Waffeln, warme Fischwürftchen.

-2

## Inni.

### 16. Mittags.

Leberpureefuppe, faliches Wilbichwein mit Weintraut.

#### Abends.

Gothaer Burft, Rühreier in Rrebsbutter.

## 17. Mittags.

Leberschnittensuppe, Hammelkeule auf Wilbart mit grünen Bohnen und Omelette.

#### Ubends.

Ralbfleifdroulaben mit Spargel.

# •

## 18. Mittags.

Bouillon mit Ei in Taffen, Rinbsleisch mit Sauerampfergemuse und Wurftbeilage.

### Abends.

Wiener Braten mit Salat.

## 19. Mittags.

Endiviensuppe, Rindsseisch mit etwas Blumenkohl, gebratene Tauben mit Spargel.

#### Abends.

Regensburger Bürftchen in Effig und Del.

#### 2

## 20. Mittags.

Taubensuppe, gebünftete Rehleber, Rinbsteisch mit französischem Spinat.

#### Abends.

Nierenbraten mit Salat.

#### 8

## 21. Mittags.

Milgfuppe, abgefetteter Schweinsbraten mit Salat.

#### Ubends.

Gebratene Rehschulter mit Sauce, Rafe und Butter.

## 22. Mittags.

Bouillon mit Gi über Mark und Arebssteisch, Rindfleisch mit gebämpften Champignons und Bries garniert.

#### Abends.

Beef in ber Majdine.

\*

## 23. Mittags.

Suppe mit Bratkugeln, Rindsteisch mit Gurkensalat, gebämpfte Kalbszunge.

#### Abends.

Warmer Ralbsbraten mit feiner Sauce.

ŝ

## 24. Mittags.

Arebssuppe, Rindsleisch mit Senf, Schweinsbraten mit Endiviensalat.

#### Abends.

Thee, falter Aufschnitt.

## 25. Mittags.

hirnsuppe, Rinbfleisch mit Spinat und Leberschnitten.

Abends.

Naturjonipl.

\*

## 26. Mittags.

Hafchefuppe, saure Schweinsniere, gebämpftes Rinb-fleisch mit Bilgen.

Ubends.

Roftbraten auf englische Art.

8

## 27. Mittags.

Briesfuppe, Kalbstoteletten mit Spargel.

Abends.

Ungarifcher Bafe.

## Inni.

## 28. Mittags.

Leberreissuppe, Rindsbraten mit jungen Bohnen, Rafe und Butter.

### Abends.

Thee mit verschiedenem Aleuronatgeback, weiche Gier.

¥

### 29. Mittags.

Krebssuppe, Muschelragout, Rindsleisch mit Gurkenfalat.

#### Ubends.

Gebadene Rarpfen.

8

## 30. Mittags.

Bouillon über gebähtes Aleuronatbrot, gebämpfte Gänfeleber, Rindfleisch mit jungem Wirfing.

Abends.

Sauerbraten.



### 1. Mittags.

Endiviensuppe, Gänsebraten mit grünem Salat, Orangenschnitten.

#### Ubends.

Ralter Aufschnitt mit Aspit und Rühreiern.

#### ¥

### 2. Mittags.

Araftbruhe mit Bratwurstegen, Rinbsteisch mit Remoulabensauce, Coteletten mit Senf.

#### Ubends.

Coullafch von Ralbfleifch mit Bilgen.

#### \*

#### 3. Mittags.

Klare Bouillon mit hafcheetlöfichen, Rinbsteifch mit Rabieschen, gespiettes Schweinsherz mit Sauce.

#### Abends.

Ralte Ralbsroulaben mit Salat.

## Anli.

## 4. Mittags.

Bouillon mit Consommé und Gi, Rinbsieifc mit Spinat und gebadenem hirn in Muscheln.

#### Abends.

Saure Ralbshage.

2

## 5. Mittags.

Aräutersuppe, gebämpftes Rinbsteifc in ber Rahm- fauce, gefüllte Gier.

#### Ubends.

Thee und talter Aufschnitt.

\*

## 6. Mittags.

Fischfuppe, Ralbsbraten mit Champignonsauce.

### Abends.

Beef mit Gi und etwas Fifchfalat.

## Buli.

## 7. Mittags.

Brotsuppe mit Mark und Bratwurft, Rindsseisch mit Sarbellenfauce und Omelette.

#### Mbends.

Ralbsbraten mit Salat.

\*

## 8. Mittags.

Weinsuppe, gebratene Hühner mit Orangensalat, Mandellaibchen.

#### Ubends.

Roftbraten.

\*

## 9. Mittags.

Hirnsuppe, Rinbsteifch mit Schwarzwurzeln und geriebenem Rettig.

#### Ubends.

Bürftchen mit Rührei.

₹

## Inli.

## 10. Mittags.

Ochsenschweifsuppe, Markschnitten, Kalbsschnitzl mit Senf.

#### Abends.

Ochjenfleischfalat.

8

## 11. Mittags.

Windsorsuppe, Sauerbraten mit geröfteten Pilzen, Weinmelone.

#### Abends.

Gebratene Wilbente.

8

## 12. Mittags.

Pilgjuppe, Ochsensteisch mit Gurken und warmen Fleischroquetten.

#### Abends.

Garniertes faltes Ochfenfleisch.

\$	11	r	i	
~	Ħ	ł	١.	

## 13. Mittags.

Arebssuppe, Fisch im Dampf mit Peterfiliensauce, Rinbsieisch mit Senf.

#### Abends.

Fischwürftchen mit grünem Salat.

\$

## 14. Mittags.

Einlaufsuppe, Rinbsteisch mit Salatgemüse, Käse und Butter.

#### Ubends.

Eingemachtes Ralbfleifch.

ŧ

## 15. Mittags.

Leberreissuppe, gebratene Schnepfe, Schnepfenbrobchen und Weinfraut.

#### Abends.

Ganfebraten mit Endivienfalat.

## Infi.

## 16. Mittags.

Aräutersuppe, Muschel von Fleischreften und Sarbellen, Kindfleisch mit Spinat und Ei.

#### Abends.

Gansleberwurft mit Ropffalat.

\*

## 17. Mittags.

Bratwürftchensuppe, Gansjung, Beef im Dampf mit Gi.

#### Abends.

Ralter Fleischpubbing.

3

## 18. Mittags.

Bouillon mit Ei, gedämpftes Rindsleisch mit Bries und Pilz garniert.

Abends.

Fleischomelette.

\*

Auli.

## 19. Mittags.

Leberreissuppe, falsches Wilbschwein in der Natursauce mit grünem Salat.

#### Abends.

Gebämpfte Ralberippen.

ŝ

## 20. Mittags.

Brotsuppe mit Gi, Rinbsteifc mit Artischofen und Gurkenfalat.

#### Abends.

Gemischter Fleischfalat.

8

## 21. Mittags.

Arebssuppe, Fischeroquetten mit Pilgfauce, Rinbsteisch mit Kapernsens.

#### Ubends.

Thee mit taltem Ralbsbraten.

₹

## Buli.

## 22. Mittags.

Milssuppe, gebratenes Huhn mit Salat, Beißbrotpubbing mit Weinguß.

#### Abends.

Aufschnitt mit Rührei.

\$

#### 23. Mittags.

Araftbrühe in Taffen mit Hühner-Leber und Magen, Rinbsleisch mit Senf, Pökelzunge mit Spinat.

### Abends.

Beef mit Gi.

-22

## 24. Mittags.

Hascheluppe, gedämpstes Kalbsherz mit Champignons, Hammelstoteletten.

#### Abends.

Schweinsbraten mit Salat.

## Anli.

## 25. Mittags.

Hirnsuppe, Hackbraten mit Endiviensalat und Ei, Omelette aux fines herbes.

#### Mbends.

Ralbsbraten mit Senffauce.



## 26. Mittags.

Jussuppe, Rinbsieisch mit Spinat und Ochsenaugen in Krebsbutter gebacken.

#### Abends.

Sauerbraten mit pitanter Sauce.

S

## 27. Mittags.

Krebksuppe, Fischkarbonaden mit Salat, Rindsleisch mit Wirfing.

#### Abends.

Gebackene Rarpfen.

₹

## Anli.

28. Mittags.

Einlaufsuppe mit Bratwurft, hammelsrippchen mit geröfteten Bilgen, Rafe und Butter.

#### Ubends.

Wiener Bürftchen mit Rren.

\*

#### 29. Mittags.

Araftbrühe in Taffen, Gänsebraten mit Salat, gebadene Orangenschnitten.

#### Ubends.

Ralter Auffchnitt mit Rrauterrührei.

ij

#### 30. Mittags.

Bouisson mit altem Huhn, Kindsteisch mit Salatgemüse und Käserroquetten.

#### Abends.

Thee mit Waffeln und Schinkenbrobchen.

7

#### 31. Mittags.

Milgfuppe, Filetbraten mit Endiviensalat und Gi, Weinmelone.

#### Ubends.

Eingemachtes Ralbfleisch.



## 1. Mittags.

Ochsenschweifsuppe, Rindfleisch mit Gurken, Spinat mit Ochsenaugen.

#### Ubends.

Gansleberwurft mit Magonnaife.

## 2. Mittags.

Aräuterbouillon mit Gi und Mark, gedünstete Rehleber, Rindsleisch mit geriebenem Rettig.

Abends.

Fleischsalat.

8

## 3. Mittags.

Arebssuppe mit Fischtlößchen, gebunftetes Rinbsteisch mit Omelette.

#### Abends.

Ralte Fischjchuffel mit Gi garniert.

# August.

#### 4. Mittags.

hühnersuppe mit hirn und Bries, Rindsteisch mit jungen Bohnen und gebackener Kalbszunge.

#### Abends.

Buhnergoullafch von Reften, mit Pilgen ftatt Rartoffel.

8

## 5. Mittags.

Leberreissuppe, Rehbraten mit Salat und Orangentompott, Köfekuchen.

#### Abends.

Kaltes Wilbpret mit Aspit.

8

#### 6. Mittags.

Pilgjuppe, Ochsenmarkschnitten, Ochsensleisch mit Gurkensalat.

#### Abends.

Wilbichnitten mit Rapernfauce.

# Angust.

### 7. Mittags.

Milzsuppe, Schweinesteisch mit jungem Weinkraut, Topfenkucheln. (Siehe Kochbuch für Zuckerkranke und Fettleibige.)

#### Ubends.

Potelgunge mit Gierfalat.

## 8. Mittags.

Rraftbruhe mit Bratwürftchen, Rinbsleisch mit geriebenem Rettig, Kalbskoteletten mit Senf.

#### Mbends.

Roftbraten.

## 9. Mittags.

hirnsuppe, gebratene Tauben, grüner Salat mit Gi, Rase und Butter.

### Abends.

Thee, Banillebrot (fiehe Anhang), Aufschnitt.

# Angust.

## 10. Mittags.

Rräutersuppe, Mufchelragout von Suhner- und Rrebs-fleisch, Rinbfleisch mit Meerrettig.

#### Ubends.

Gebratenes Rehfleisch.

## 11. Mittags.

Brotsuppe mit Ei, Rindsseisch mit etwas Blumenkohlegemüse, Schnitzl naturel.

#### Ubends.

Thee mit Schinkenwurft.

#### 7

## 12. Mittags.

Kraftsuppe in Tassen, Gansebraten mit Endiviensalat und Si, Weinmelone.

#### Abends.

Ganfeleberwurft unb falte Gans.

# August.

## 13. Mittags.

Jussuppe, Kalbsbraten mit gebämpften Bilgen, Rafe und Butter.

#### Ubends.

Gebratenes huhn mit Salat.

3

## 14. Mittags.

Juliennesuppe, Krammetsbögel mit jungem Beinkraut, Rinbfleifch mit Senf.

#### Ubends.

Bungenragout. (Rapernfauce).

2

## 15. Mittags.

Endiviensuppe mit gebähtem Beigbrot, Rinbsteifc mit Spinat und Gi, Rloftertafe.

### Abends.

Thee, Leoniwurft, weiche Gier.

## gugnft.

## 16. Mittags.

Bratwurftsuppe, Schweinsbraten mit Salat, Kase-omelette.

#### Ubends.

Saicheefarbonaben.

8

## 17. Mittags.

Aredssuppe, Kalbsschnitzl mit Brunnentreffe, Nuklaibschen mit Wein.

#### Abends.

Hechtkraut. (Siehe Rochbuch.)

3

## 18. Mittags.

Leberklößchensuppe, gebämpftes Rinbsteifc mit Araftfauce, Rafe, Butter, Rabieschen.

#### Abends.

Eingemachtes Ralbfleisch.

## August.

## 19. Mittags.

Araftbrühe in Taffen, gespickter Kalbsbraten mit Salat, Käfecroquetten.

#### Ubends.

Ralter Aufschnitt mit Mayonnaife.

\$

## 20. Mittags.

Weißbrotsuppe mit Gi, Rindsleisch mit Schwarzwurzeln und Gurken.

#### Ubends.

Mufcheln mit Bries- und Schinkenragout.

4

## 21. Mittags.

Aräutersuppe, gebadenes hirn mit Citronensaft, Rinb-steisch mit Artischofen.

#### Abends.

Thee, Gierbrobchen und Schinken.

## Auguft.

## 22. Mittags.

Bouillon mit Gi, Rinbsteisch mit Senf, Rebhuhnbrufthen mit Champignons gebämpft.

#### Abends.

Thee, faliche Schnepfenbrobchen.

#### \$

### 23. Mittags.

Bouillon mit Ei über Markschnitten, Rindsleisch mit etwas Blumenkohlsalat, Käse und Butter.

#### Ubends.

Goullasch.

#### 8

#### 24. Mittags.

Arebssuppe, Kalbsschlegel mit grünem Salat, Topfen- fücheln in Schmalz gebacken.

#### Ubends.

Fischwürftchen mit Senf.

# August.

## 25. Mittags.

Briessuppe, Kindsleisch mit Citronensauce, Frikandeau von Kalbsleisch.

#### Abends.

Wiener Roftbraten.

8

## 26. Mittags.

Rebhuhnsuppe, Gansebraten mit Salat, Manbellaibchen mit Beißwein.

#### Abends.

Ralte Ruche mit Gierfpeife.

8

## 27. Mittags.

Pilgfuppe, gebämpftes Rinbfleifc mit Rapernfauce.

#### Ubends.

Saure Ralbshage mit Senf.

## Angust.

28. Mittags.

Endiviensuppe, Schlegelbraten mit Remouladensauce, Mainzer Handkafe.

Mbends.

Safchee bon Fleischreften.

\*

29. Mittags.

Aräuterbouillon, falsches Wildschwein mit Weißbrotcroutons.

Ubends.

Buhner mit Calat.

\$

30. Mittags.

Windsorsuppe, Rindsleisch mit Senf, gebratene Ente mit Blumenkohlsalat.

Ubends.

Wachteln mit Weinkraut.

\$

31. Mittags.

Fischfuppe, Krebsragout in Muscheln, Sauerbraten mit Rapernsauce.

Ubends.

Salat von Geflügel mit harten Giern und Salat garniert.

\*



#### 1. Mittags.

Lebersuppe, Rinbsteisch mit Schwarzwurzeln in ber Buttersauce.

#### Abends.

Gespickter Ralbsbraten mit Calat.

## 2. Mittags.

Rebhühnersuppe, Ganfebraten mit Enbivienfalat.

## Abends.

Ralte Rebhühnerbrüftchen mit Gierguß.

## 3. Mittags.

Bouillon über Brotfcnitten und Markfcheiben, Rind- fleisch mit geriebenem Rettig.

#### Abends.

Ralbstoteletten mit grünem Salat.

## Beptember.

#### 4. Mittaas.

Bouillon mit Bratwürftchen, Sasenbraten in ber Rahmsauce mit frischen Weißbröden.

#### Ubends.

Kalter Safe und Junge zum Thee.

#### \*

#### 5. Mittags.

Pilgjuppe, Muschel von Fleischreften, gebratene Schnepfe mit Beinkraut.

#### Abends.

Gebünftetes Ralbfleifch.



## 6. Mittags.

Endiviensuppe, Kalbsfrifandeau mit Blumentohl und furzen Schwarzwurzeln garniert.

#### Ubends.

Gebratenes huhn mit Salat.



## Beptember.

## 7. Mittags.

Arebssuppe, Roftbraten mit grünem Salat, Rafe und Butter.

Abends.

Entenbraten.

-2

#### 8. Mittags.

Lebersuppe, gebämpftes Schweinsherz, Rinbsteisch mit Wirfing.

#### Ubends.

Rinbfleischragout mit Rapern.

Ť

## 9. Mittags.

Jussuppe mit Leberschnitten, Rehziemer mit Kopf-falat und Gi, Weinmelone. (Siehe Rochbuch.)

#### Ubends.

Ralter garnierter Rehbraten.

## 10. Mittags.

Einlauffuppe, gebämpftes Kalbfleifc in ber Spargel- jauce.

#### Abends.

Beraucherte Ganfeblutwurft mit Salat.

\$

## 11. Mittags.

Rraftbrühe in Tassen, Rinbsteisch mit Salatgemüse und Spiegeleiern.

### Ubends.

Schnitl naturel.

ş

## 12. Mittags.

Beinsuppe, Schweinsbraten mit Endiviensalat und Raseomelette.

Ubends.

Eingemachtes Buhn.

₹

## 13. Mittags.

Spargelsuppe, Rebhühner mit seiner Sauce und Croutons von Brödigen.

#### Ubends.

Ralbsbraten mit Salat.



## 14. Mittags.

Bouillon mit Gi, Muschel von Fisch- und Krebssieisch, Rinbsbraten mit Senf.

#### Abends.

Fischwürften mit grünem Salat.



#### 15. Mittags.

Brotsuppe mit Gi, Rinbsteisch mit Spinat und Würstchen, Käse und Butter.

#### Abends.

Gewiegter Schinken mit Rührei.

## 16. Mittags.

Bratklößchensuppe, Ente auf Wildart mit Salat, Nußbröden mit Weißwein.

#### Abends.

Ralter Auffchnitt mit Spargel.

2

#### 17. Mittags.

Wilbpretfuppe, Rindsfeisch mit Rettigsalat, Kalbs-rouladen.

#### Ubends.

Warmer Safenbraten.

\$

## 18. Mittags.

Kräutersuppe, gebämpftes Kalbsteisch mit Champignons und Weißbrotklößchen.

### Abends.

Filetbraten mit etwas Blumentohl.

## 19. Mittags.

Araftbrühe in Taffen, Muschel von hirn und Sarbellen, Rinbsteisch mit Wirfing und Beilage.

#### Ubends.

Leoniwurft mit Calat und Gi.

\$

#### 20. Mittags.

Milzwurft in ber Brotjuppe, Rinbsteifc mit leichter Sarbellenfauce, Rafe und Schinkenbrobchen.

#### Ubends.

Abgebräunte Ralbshage. (Reule.)

8

#### 21. Mittags.

Krebssuppe mit Bries und Krebssleisch, Kalbsbraten mit Schwarzwurzelsatat.

#### Ubends.

Thee, weiche Gier, Butterbrot.

#### 22. Mittags.

Baherische Leberknöbel, Rindsteisch in saurem Rahm gedämpft mit Omelette.

#### Ubends.

Boeuf à la mode. (Siehe Kochbuch.)

8

## 23. Mittags.

Braune Suppe mit Eiernubeln, Gänfebraten mit Salat und Orangenkompott.

#### Abends.

Thee, talte Ganslebermurft.

á

## 24. Mittags.

Sirnsuppe, Rinbsieisch mit Zwiebelsauce, Weißbrotpubbing mit Weinguß.

#### Ubends.

Ralbsbraten mit Kräuterfauce.

# September.

## 25. Mittags.

Bouillon mit Ei, Gansjung (Gänseklein), Rinbsteisch mit Senf und Rabieschen.

#### Abends.

Schweinstoteletten mit Preigelbeeren.

#### ş

### 26. Mittags.

Hafcheesuppe, gespickter Rindsbraten mit Pilzsauce, Rahmkaje.

## Abends.

Wiener Bürftchen mit Rraut.

#### 4

# 27. Mittags.

Kräutersuppe mit gebähtem Aleuronatweißbrot, Zungenragout, Kindsteisch mit Spinat.

#### Abends.

Gebratenes Rindfleifch.



# September.

## 28. Mittags.

Fischfuppe, Ganfebraten mit Salat und fauren Preißel-beeren.

#### Abends.

Gebackene Fische.

#### -

# 29. Mittags.

Brotsuppe, Kindsleisch mit Gurkensalat und Blumen- kohlgemuse.

#### Ubends.

Ganfeklein mit Omelette.



# 30. Mittags.

Bratklößchen, Rindfleisch mit Rotrüben, gebratene Rebhühner mit Brunnenkreffe.

#### Ubends.

Schinken mit Rührei in ber Rrebsbutter.



# 1. Mittags.

Kraftbrühe in Tassen, Appetitbrödigen, Rindsleisch mit Artischofen.

Ubends.

Ralberoulaben.

•

## 2. Mittags.

Rebhuhnsuppe, Wiener Roftbraten mit Citronensauce.

#### Abends.

Rebhuhnbruft in ber Beefmaschine.

₽

# 3. Mittags.

hirnsuppe, faliche Auftern, Rinbfleisch mit Spinat und Kaseluchen.

Abends.

Wildlebermurft.

Ť

# 4. Mittags.

Wilbsteifchpureesuppe, Schweinsrippen in ber Gurten- jauce, Ruffe als Deffert.

#### Ubends.

Ralter Safenbraten mit Salat.

\*

# 5. Mittags.

Rräutersuppe mit Arebssleisch, Zander mit Effig und Öl, Rinbsleisch mit Kapernsauce.

#### Abends.

Weiche Gier mit Schinken.

8

### 6. Mittags.

Leberspatzensuppe, Rindfleisch mit Sauerampfergemufe und gebadenem Sirn.

#### Abends.

Thee, talter Aufschnitt.

# 7. Mittags.

Leberreissuppe, Rehschlegel mit Endivienfalat und Si, Weinmelone.

## Abends.

Suppe mit Milzwurft, falter Rebbraten.

#### 8

# 8. Mittags.

Rraftbrühe in Taffen, Rindfleisch mit etwas Weißtohl.

#### Abends.

Safchee mit gebadenem Gi.

#### 8

### 9. Mittags.

Suppe mit Ciertoafts, Kalbsbraten mit geröfteten Pilzen, Rüffe, Banillebrot, Weißwein.

#### Mbends.

Gebratene Schnepfe.



# hktober.

## 10. Mittags.

Pilgjuppe, Rinbsteifc mit Preihelbeeren, Safe in ber Rahmsauce.

Abends.

Gebratenes Suhn.

\*

# 11. Mittags.

Windsorsuppe, gebratenes Rindsteisch mit Salat, Plätz- chen mit Wein.

Abends.

Beeffteat mit Gi.

8

## 12. Mittags.

Rrauterbouillon mit Rindsmarticheiben, Fifchtraut.

Abends.

Gebratener Fifch.

#### 13. Mittags.

Sühnersuppe, Rinbfleisch mit Wirfing und Effiggurten.

#### Ubends.

Ragout von Buhner- und Suppenfleischreften.

\$

#### 14. Mittags.

Braune Suppe über Omelettennubeln, Rebichlegel mit eingemachten Spargeln, Weinmelone.

#### Abends.

Ralte Platte mit Aspik.

¥

### 15. Mittags.

Wildpretsuppe mit Eidotter in Taffen, Briesragout mit Parmesantäse in Muscheln, Rindsseisch mit Schwarz-wurzeln.

#### Ubends.

Rarbonaben von Fleischreften.

₹

## 16. Mittags.

Ochsenschweifsuppe, abgesetteter, gespickter Schweinssbraten in saurem Rahm mit Croquetten.

#### Abends.

Grilliertes Rindfleisch.

#### \$

# 17. Mittags.

Ralbsieifchjuppe mit Bratwürftchen, Hasenbraten mit pikanter Sauce, Omelette.

#### Ubends.

Eingemachtes Ralbfleisch.

#### \$

# 18. Mittags.

Jussuppe, Kindsteisch mit Meerrettig in Milch gekocht, gebackenes hirn mit Citronensaft.

#### Abends.

Wilbschnitten.

-2

### 19. Mittags.

Arebssuppe, Kalbsbraten mit Salat, Butter, Käfe und Radieschen.

#### Abends.

Thee, Rührei mit Schinken.

#### 8

# 20. Mittags.

Suppe über hirnpastetchen, frische Wurft mit Weintraut, Rinbsseisch mit Senf.

#### Abends.

Saichee von altem Suhn.



### 21. Mittags.

Lebersuppe, Gänsebraten mit grünem Salat, Kafecroquetten, Ruffe, Weißwein.

#### Ubends.

Gefulgte Bratenrefte mit harten Giern garniert.

#### 22. Mittags.

Pilgfuppe, Ochsenmarkschnitten, Kalbsschnitzl mit Remouladensauce.

#### Abends.

Goullasch mit Stachys tuberifera. (Siehe Rochbuch.)

#### 8

#### 23. Mittags.

Rebhuhnsuppe, Rinbsteisch mit Zwiebelsauce und Effig-gurten, Rafetuchen.

# Abends.

Gebämpftes Rebhuhnbruftchen in ber Beefmafchine.

#### Ť

# 24. Mittags.

Giergerstensuppe, Schafschlegel auf Wilbart mit Bohnengemüse und Gurkensalat.

#### Abends.

Frikandellen von Suppenfleisch.



# 25. Mittags.

Wirfingsuppe mit gebahten Beigbrotfcnitten, Rindsbraten mit Kräuteromelette.

#### Ubends.

Gebämpfte wilbe ober gahme Ente.

8

# 26. Mittags.

Weinsuppe, farcierte Schleien mit Sarbellensauce, Rinbsteisch mit Senf.

### Abends.

Rrammetsbögel mit Rraut.

8

# 27. Mittags.

Bouillon mit Leberknöbel, Entenjung, Rindsleisch mit Senfgurken.

### Abends.

Thee, Waffeln, Potelzunge.

¥

28. Mittags.

Siertoaftsuppe, Rehbraten mit Endiviensalat und Gi, Ruglaibchen.

#### Ubends.

Spiegvögel mit faurem Rahm.

\*

### 29. Mittags.

Wilbsieischuppe, gefüllte Gier, Rinbsieisch mit eingemachten Spargeln.

#### Abends.

Budbing von Rehfleischreften.

8

### 30. Mittags.

Endiviensuppe, Kalbsbraten mit Champignonsauce, Hafelnüffe zum Bein.

#### Abends.

Ralbshage (Ralbsteule) in ber Raturfauce.

ŝ

# 31. Mittags.

Leberspagensuppe, gebratenes Rindsseisch mit Spargeln, Käseomelette.

Abends.

Bebratene Ente.



# 1. Mittags.

Rräutersuppe, Schweinsbraten mit Weinkraut.

Abends.

Gebämpftes Ralbfleisch.

\$

# 2. Mittags.

Beinfuppe, Arebsragout, Rindfleisch mit Bohnen.

#### Abends.

Seefisch in ber Butterfauce.

3

# 3. Mittags.

Bouillon mit Ei und Dr. Lahmann's Nährsalz- oder Liebig's Fleischertrakt, Rindsbraten mit Spinat und Würftchen.

Ubends.

Ralte Rehpaftete.

## 4. Mittags.

Raviarbröbchen, Kraftbrühe in Taffen, gebratene Hühner mit Salat.

#### Ubends.

Rehbraten in feiner Sauce, Omelette aux fines herbes.

\$

#### 5. Mittags.

Milgsuppe, Sarbellenschnitten, Rinbfleisch mit Wirfing und gebackener Leber.

#### Ubends.

Ralbstoteletten mit Selleriefalat.

8

# 6. Mittags.

Leberklößchensuppe, Safenbraten in ber Natursauce mit etwas Blumenkohl garniert.

### Abends.

Grilliertes Rinbfleifch mit Genf.

## 7. Mittags.

Jussuppe über Markschnitten. Rindsleisch, Meerrettig in ber Fleischjuppe gekocht und Wiener Würftchen.

#### Ubends.

Ralbsbraten mit Endivienfalat.

# 8. Mittags.

Nußhähersuppe, gebämpfte Schweinsrippen mit etwas Weißtohl, Kümmelbrödigen.

#### Ubends.

Ralbsgonllasch mit Champignons.

# 9. Mittags.

Arebssuppe, Huchen in der holländischen Sauce, Rindsteisch mit Senf, Käse und Butter.

#### Abends.

Eierspeise und Fischsalat.

### 10. Mittags.

Bouillon mit gehackter Hühnerbrust, Schweinskoteletten mit Weinkraut.

#### Abends.

Raltes Suppenfleisch mit Gierguß.

8

# 11. Mittags.

Rebhuhnersuppe, gebratene Gans mit Selleriesalat, Beigbrotpubbing.

### Abends.

Gebämpfte Gansleber mit Schinken.

4

#### 12. Mittags.

Bouisson mit Ei, Kindsteisch mit Spinat und Hirn-würftchen.

#### Ubends.

Gebämpfte Rebhühner mit feiner Sauce.

## 13. Mittags.

Briesfuppe, Lendenbraten mit Bilgfauce, Rafeftangen.

Abends.

Fleischtarbonaben.

2

# 14. Mittags.

Hafcheefuppe, gebratene Ente mit Schwarzwurzelsalat, Rußlaibchen zum Wein.

#### Abends.

Eingemachtes Ralbfleifch in ber Rapernfauce.

4

# 15. Mittags.

Markliößchen, Rinbsteisch mit Sarbellensauce, frischen Käsekuchen. (Siehe Kochbuch)

Abends.

Naturfdnigl.

# November.

# 16. Mittags.

Fischsuppe mit Cidotter und Fleischertratt, Arebsragout in Muscheln, Filetbraten mit Zwiebelguß.

#### Abends.

Sauerbraten mit Rräuterfauce.

2

#### 17. Mittags.

Suppe mit Bratwurft, Sasenbraten in ber Rahmsauce.

#### Ubends.

Ralter Aufschnitt.

\*

# 18. Mittags.

Hinbfleifch mit Senf, Kalbanierenbraten mit Bohnensalat.

#### Abends.

Ragout von Fleischreften.

## 19. Mittags.

Juliennesuppe, Schwarzwildpret mit Omelette zur Sauce.

Abends.

Ralberoulaben.

20. Mittags.

Araftbrube in Taffen, Rinbsteifc mit Sauce Ravigote und Brieswurftchen.

Abends.

Wienerbraten mit Beterfiliensauce.

\$

21. Mittags.

Brotsuppe mit Gi, Schweinsbraten mit Zwiebelfauce und Rummelbrobchen.

Ubends.

Suppenfleischpubbing mit Butterfauce.

# 22. Mittags.

Klare Bouillon über gebähtes Weißbrot, Rinbsieisch mit Wirfing und gebackener Leber.

#### Abends.

Ralbsbraten mit Rafecroquetten.

#### \*

#### 23. Mittags.

Kraftbrühe mit Krebssleisch, Fischfarbonaben mit Citronensauce, Rindsleisch mit Senf.

### Abends.

Thee, Schinken, Rühreier.

#### Ť

# 24. Mittags.

Milzsuppe, Rostbraten mit Spargelgemüse, Waffeln ober Manbellaibchen zum Wein.

#### Mbends.

Wiener Bürftchen mit Weinfraut.

# November.

## 25. Mittags.

Branne Suppe mit Leberschnitten, gebratener Rehrucken mit gebämpften Champignons.

#### Ubends.

Warmer Sackbraten.

#### \*

# 26. Mittags.

Franzöfische Suppe, gebämpftes Ochsenfilet mit Blumen- tohlsalat, Käse und Butter.

#### Abends.

Raltes Wildpretfalmi mit Gierfauce.



# 27. Mittags.

Omelettensuppe, Rindfleisch mit Brotoli, Orangen- fcnitten zum Wein.

#### Ubends.

Eingemachtes Suhn.



## 28. Mittags.

Windsorsuppe, gefüllte Gier, Lenbenbraten mit Schwarz-wurzelsalat.

#### Abends.

Warme Rinbsjunge mit Rahmfauce.

\$

# 29. Mittags.

Hühnersuppe, Hasenragout mit Kräuteromelette, Mainzer Handkase.

#### Ubends.

Safenbraten mit Selleriefalat.

2

#### 30. Mittags.

Weinfuppe, gedämpftes Rindfleifch mit Croquetten.

#### Abends.

Gebratener Schellfisch.



# 31. Speisezettel

für strenge Diät, welche barin besteht, daß Fleisch in verschiedener Zubereitung ohne jebe Zuspeise gereicht wirb.



1. Mittags.

Lenbenbraten.

Abends.

Sühnerhafchee.

Ganfebraten.

2. Mittags.

Ubends.

Thee, talter Auffchnitt.

3. Mittags.

Gefottenes Rinbfleifch und Schnigl.

Abends.

Ralbebraten.

\*

# Pezember.

4. Mittags.

Roftbeef.

Abends.

Gebämpfte Schweinsrippen.

8

5. Mittags.

Rehbraten.

Abends.

Fleischkarbonaden.

8

6. Mittags.

Ralbfleischrouladen mit Leberfarce in faurem Rahm.

Abends.

Rindszunge in ber Rapernfauce.

# 7. Mittags.

Eingemachtes huhn in ber Peterfiliensauce.

#### Abends.

Suppenfleischsalat mit Rrebsfleisch garniert.

2

## 8. Mittags.

Rinbfleisch und Dilgwurft.

Abends.

Lenbenbraten.

2

# 9. Mittags.

hafenbraten in ber Rahmfauce.

Abends.

Kalbsbraten.

10. Mittags.

Gebadenes birn, Beef in ber Mafchine.

Abends.

Carbellenbraten.

3

11. Mittags.

Rinbfleifc, Spiegvögel.

Abends.

Wilbente in ber Natursauce.

8

12. Mittags.

Farcierter Braten.

Abends.

Caure Ralbshage.

# 13. Mittags.

Schafichlegel in portugiefischer Cauce.

## Abends.

Ragout von verschiedenen Fleischreften.

2

14. Mittags.

Rindfleisch, gebratener Becht.

Abends.

Roftbeef.

-0

15. Mittags.

Schweinsbraten mit Zwiebelguß.

Abends.

Gedämpftes Rebhuhn.

# 16. Mittags.

Rindfleisch, Ganfebraten.

Abends.

Ralte Gans, Bunge.

# 17. Mittags.

Rinbsieischwurft, gespickt und mit faurem Rahm gebraten.

Abends.

Hühnerhachee.

18. Mittags.

Carbellenichnitten, Englischer Braten.

Abends.

Eingemachtes Ralbfleisch.

# 19. Mittags.

Ralbszungenragout, gebämpftes Rinbfleifc.

Abends.

Schlegelbraten.

8

20. Mittags.

Gefottenes Rindfleisch, Wilbpretpafteten.

Abends.

Gebratenes Suhn.

8

21. Mittags.

Rrebsmufchel, Nierenbraten.

Abends.

Wienerbraten.

ŧ

# Pezember.

# 22. Mittags.

Rinbfleifc, gefpidter Ralbsbraten.

Abends.

Warmer Rehleberfafe.

₽

23. Mittags.

Gebratenes Rindfleisch.

Abends.

Schnigel naturel.

2

24. Mittags.

Schafstoteletten, Sauerbraten.

Abends.

Goullasch.

# 25. Mittags.

(Weihnachtsfeft.)

Raviarichnitten, gebratener Inbian.

#### Abends.

Roftbeef und falter Indian.

8

# 26. Mittags.

Rebhuhnpaftete, Safenbraten.

#### Ubends.

Ralter Hafenbraten, verziert mit gewiegtem Schinken und Aspik.

8

## 27. Mittags.

Gespickter Filetbraten.

#### Ubends.

Ralbshage in ber Naturfauce.

\*

28. Mittags.

Gebämpftes Ralbfleifch in Rrebsbutter.

Abends.

Hachee.

¥

29. Mittags.

Gebratene Sammelsteule.

Abends.

Warme Bürftchen.

2

30. Mittags.

Gespickter Kalbsschlegel in faurer Sahne.

Abends.

Safenbraten.

# 31. Mittags.

Eingemachtes Buhn, gebratener Rarpfen.

Abends.

Warmer Schinken.



# 単の人の外の人の事

Ånhang.





In sämtlichen nachstehenden Badwerken dürfen die Ingredienzien kalt gebraucht werden, was die Herstellung wesentlich erleichtert.

Das tägliche Weiß. und Schwarzbrot, sowie verschiedene Badereien werden in einer sogenannten Gieroder Ochsenaugenpfanne gefertigt, die einen kurzen Stiel haben muß, da die Laibchen im Bratrohre gebacken werden.

Ueber den Bezug der Ingredienzien: Alleuronat, Backpulver, Perfüßmittel, siehe Seite XIII und

# "Sochbuch für Inderkranke und Jettleibige" Dritte Auflage

im gleichen Derlage.



# 1. Weißbrot.

Unter "Aleuronatmischung" ift Weizenmehl und reines Aleuronat zu gleichen Teilen zu verstehen.

8 Sklöffel voll Aleuronatmischung, 1 Päckchen Bact-pulver (fiehe Bemerkungen), 1 Prife Salz und 1/2 Theelöffel voll Kümmel mischt man gut durcheinander; hierauf giebt man zwei ganze Sier darunter und klopft diese Masse mit kalter Milch zu einem feinen Teig 1/4 Stunde lang gut ab. In den 8 Rundungen einer Ochsenaugenpfanne läßt man je 1 Eklöffel voll zerlassener, frischer Butter oder Schmalz heiß werden, formt von dem Teig 8 gleich große, kugelrunde Bröden, legt sie in das heiße Fett und backt sie dei nicht zu starker Sitze schon braun. Sobald die untere Seite eine bräunliche Kruste hat, wendet man die Laibchen mit einem vorn abgerundeten Messer und backt sie vollends gar.

# 2. Schwarzbrot.

4 Ehlöffel voll Roggenmehl, 4 ebenfolche von Aleuronat, 1 Päcken Bachulver, 1 Ehlöffel voll gemischtes, seingestohenes Schwarzbrotgewürz, welches aus Piement, Coriander und Fenchel besteht, 1 Kaffeelöffel voll Salz, 2 Gier, statt Milch kaltes Waffer.

Behandlung wie in No. 1.

#### 3. Kümmelbrödchen.

Dieselbe Mischung und Behandlung wie in No. 2, nur wird statt bes Schwarzbrotgewürzes 1 Ehlössel voll kleiner Kümmel beigemengt und in jede Kundung der Pfanne vor dem Einlegen der Laibchen ebenfalls je eine kleine Prise Kümmel in die heiße Butter gegeben. Dieser Teig kann auch mit Milch angerührt werden.

#### 4. Vanillebrot.

Ju biesem Rezepte, wie zu ben nachstehenden Bäckereien nimmt man zur Aleuronatmischung nur Weizenmehl. Man kocht abends vorher ½ Stange zerkleinerte Banille und 4 Sacharintabletten in 3—4 Eßlöffel voll Milch, beckt sie zu und benütt sie andern Tages zur Bereitung des Teiges. Die übrigen Juthaten sind folgende: 8 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, 1 Päckgen Backpulver, ½ Kasseelössel voll Salz, 2 Eier, Vanillemilch. Die Behandlung ist genau dieselbe wie nach Rez. No. 1, nur schlägt man bei diesen seineren Bäckereien von dem Siweiß Schnee und mengt ihn schließlich unter den Teig. Will man dieses Gedäck, sowie nachstehendes No. 5 noch feiner versertigen, so giebt man unter die Wasse 2—3 Eßlöffel voll zerlassener Butter, die man mit den 2 Eigelb schaumig rührt.

#### 5. Auß- oder Mandellaibchen.

4 Shlöffel voll Aleuronatmischung, 1/2 Theelöffel voll Salz, 3 Gier, entweder 25 fein gewiegte Wallnußterne ober 50 ebensolche von italienischen Hafelnüffen, ober aber 50—60 abgezogene, geriebene füße Manbeln, 1/10 Pfb. Butter

und Eier verrührt man schaumig, gibt bann die Mischung von Mehl, das Salz und die betreffenden Fruchtserne darunter, klopft mit kalter Milch, in der 4 Saccharintabletten aufgelöft wurden, einen feinen Teig ab, mischt 1/2 Päckchen Bachpulver gut darunter und verfährt wie nach den vorftehenden Rezepten.

#### 6. Topfenkücheln.

Ingredienzien: 6 Eklöffel voll Aleuronatmischung, 1 Päckichen Bachpulver, 4 fein geriebene Laibchen Topfen (ungefähr 6—8 Eklöffel voll), 1 Theelöffel voll Salz, 1 Theelöffel voll Kümmel, 2 Gier und etwas kalte Milch. Behandlung nach Rez. No. 1.

#### 7. Käsekuchen.

Auf einem Brette verarbeitet man 6 Shlöffel voll Aleuronatmischung mit 1 Gi, 1/2 Päckhen Backpulver, 1 Prise Salz, 30 gr Butter und etwas kalter Milch zu einem seinen Teig und läßt ihn zugebeckt 1/2 Stunde ruhen.

Während dieser Zeit rührt man in einer Schüssel ungefähr 20—25 Splössel voll sein zerriebenen Topfen (Quark), 8 aufgelöste Sacharintabletten, 3 Sibotter, ben Schnee von 3 Siern und 2 Splössel voll saurer Sahne zu einer dicksüssigen Masse. Der Teig wird nun ausgewalkt, das mit Mehl bestaubte Kuchenblech damit belegt, die abgerührte Masse recht gleichmäßig darauf gestrichen und mit halben, abgeschälten Haselnüssen oder Wallnußternen ringsum verziert, die Mitte dagegen mit seingeschnittenen Mandeln besät. Der Kuchen wird im Rohre langsam gebacken.

#### 8. Omelette.

2 Shlöffel voll Aleuronatmischung, 1/2 Päckhen Bactpulver, 1 Mefferspitze voll Salz werben miteinander gut vermengt, mit 1 Si und der nötigen kalten Milch zu einem dicksüssigen Teig abgerührt. In der Omelettenpfanne macht man 3 Shlöffel voll flüssiger Butter heiß, gießt die Masse so gleichmäßig hinein, daß der Boden der Pfanne damit bedeckt ist und backt die Omelette auf beiden Seiten goldgelb.

#### 9. Kräuteromelette.

Wirb nach Rezept No. 8 bereitet, unter Zugabe von 2 Eklöffeln voll feingewiegter, frischer ober getrockneter Kerbelkräuter. (Siehe Dörrgemüse.) Diese Omelette eignet sich besonders als Beigabe zu Saucen, Braten und zu grünem Salat.

#### 10. Käseomelette.

Nach Rezept No. 8 unter Beigabe von 2 Eglöffeln voll fein geriebenen Schweizer- ober Parmefantafe.

#### 11. fleischomelette.

Übriggebliebenes Fleisch jeber Art wird mit 1/2 Zwiebel, Peterfilie und ein paar Citronenschafen fein gewiegt, in einem Stückhen Butter gedünstet, mit 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung gestäubt und nach 1/4 Stunde mit guter Fleischbrühe und etwas Zitronensaft zu einem dicklüssigen Brei abgelöscht. Die nach No. 8 gebackene, noch heiße Omelette wird damit bestrichen, zusammengerollt und angerichtet.

#### 12. Weinmelone.

8 Eklöffel voll Aleuronatmischung vermengt man mit 1 Päcken Bachpulver und 6 aufgelöften Saccharintabletten. In einer Schüffel rührt man 6 Sibotter schaumig, giebt nach und nach obige Mischung bei, sowie 25 abgezogene, sein geriebene süße Manbeln und ben Schnee von 6 Siweiß, füllt eine mit Butter gut bestrichene Melonensorm reichlich zur Sälfte voll und backt die Speise bei mäßig geheiztem Rohre gar.

Wenn sie auf eine tiese Platte gestürzt ist, wird sie ziemlich bicht mit länglich geschnittenen Mandeln gespickt und lösselweis mit siedendem Moselwein so lange begossen, bis die Melone nicht nur vollgesaugt ist, sondern ringsum auch noch etwas Weinsauce steht; es ist hierzu ungesähr 1/2 Siter Wein nötig. Beim Kochen desselben gibt man 1/2 Stange Vanille, ein paar Citronenschalen und 6 Saccharintabletten hinein.

#### 13. Orangenschnitten.

Nach No. 8 wird Omelettenteig angerührt, ber jedoch sehr bick bleiben muß. Die Orangen werden von allen Häutchen gereinigt, in Schnitten geteilt und die Kerne mit einem Febermeffer vorsichtig entfernt. Man legt bie Schnitten einige Stunden vor dem Baden in etwas Beißwein mit ein wenig Banille und Saccharin nach Geschmad, dreht sie in dem Teig um und badt sie in heißem Schmalz, welches 4 Finger hoch in der Pfanne stehen muß, schön goldgelb.

#### 14. Weißbrotpudding.

6 Aleuronatweißbröden nach Rezept Ro. 1 werden abgerieben, aufgeschnitten und über Nacht in Milch und etwas Vanille geweicht. Den andern Tag rührt man 4 Sidotter schaumig, giebt das gut ausgedrückte Weißbrot darunter, nebst 1/2 Päcken Backpulver und 4 aufgelösten Saccharintabletten, rührt 1/4 Stunde lang und mengt noch einige sein gewiegte Wandeln, sowie den Schnee von 4 Siweiß darunter. Die Masse füllt man in eine mit Butter bestrichene Form, schließt sie sest, stellt sie in einem Topf mit heißem Wasser, das die zum Deckel der Form reicht, auf offenes Feuer und läßt den Pudding darin 1 Stunde kochen.

1/4 Stunde vor bem Anrichten rührt man 1 Ehlöffel voll Aleuromatmischung und 1/2 Liter kalter Milch glatt und fügt 4 aufgelöste Saccharintabletten, sowie 1/2 Stange klein geschnittene Banille hinzu, läßt es auf bem Feuer unter beständigem Rühren bick werden und übergießt damit durch ein Sieb den gestürzten Pubding.

#### 15. Zwieback.

3 Gier werben mit einem Stückhen Banille und Citronenschalen, die man später herausnimmt, 1/4 Stunde lang gerührt, dann giebt man nach und nach 6 Ehlöffel voll Aleuronatmischung, 1/2 Päckchen Backpulver und 4 aufgelöfte Sacharintabletten dazu, rührt diese Masse 1/2 Stunde lang ab, mengt den Schnee von 3 Eiweiß darunter, gibt den Teig in eine längliche, unten abgerundete, sogenannte Butterbrotsorm, die gut mit Butter bestrichen wurde und backt die Masse bei mäßiger Hige, dis sie sich gut ftürzen läßt. Erst nach 1—2 Tagen schneidet man mit einem scharfen Messer seinen Scheiden und bäht sie auf einem Kuchenblech auf warmer Osenplatte, dis sie hart sind.

#### 16. Plätchen.

Auf einem Brett mischt man 6 Eglöffel voll Aleuronatmischung mit 1/2 Päcken Bachulver und 4 aufgelösten Sacharintabletten, giebt 2 ganze Sier, 2 Eglöffel voll sein gewiegter Mandeln oder Nüfse darunter, seuchtet die Masse mit 1/2 Weinglas voll Orangensaft an, arbeitet 1/5 Pfd. frischer Butter mit dem Ganzen zu einem mürben Teig, walkt ihn gut messerrückendick aus, sticht mit Blechsormen oder einem kleinen Glas Plätzchen aus und backt sie auf einem mit Aleuronatmehl bestaubten Blech schon hellbraun.

#### 17. Theewaffeln.

In 1/4 Liter Milch tocht man 2 Stangen zerkleinerte Banille und stellt erstere für den nächsten Tag gut zugebeckt zum Gebrauche kalt. 6 Ehlöffel voll Aleuronat-mischung, 1/2 Päckhen Bachpulver, 4 aufgelöste Sacharintabletten und 1 Messerspie Salz werden mit 3 Sibotter

gut vermengt, mit ber burchgeseihten Banillemilch zu einem bidflüssigen Teig gerührt, ber Schnee ber 3 Giweiß barunter gemischt und im gut mit Butter bestrichenen, erhipten Wasselsisen gebacken.

Das aute Gelingen ber Waffeln hängt fowohl von ber Feuerung als von ber Sanbhabe bes Gifens ab. barf nur mäßiges Rohlenfeuer unterhalten werben : bas Eisen kommt auf offenes Fener und zwar ichon mehrere Minuten bor bem Gingießen bes Teiges. Es mirb gut erhitt und mittels eines Binfels in allen Teilen, auch im Deckel reichlich mit Butter geftrichen; erft wenn biefe beiß geworben, gibt man foviel von bem Teig hinein, bag berfelbe nach bem Schließen bes Gifens nicht an ben Ranbern hervorquillt. Man wendet alle 1-2 Minuten bas Gifen und fieht nach ungefähr 5 Minuten nach, ob die Waffeln Farbe bekommen, wonach man bann bie noch erforberliche Reitdauer bes Backens, sowie ben Grad ber Feuerung beftimmen tann. Es barf nicht entmutigen, wenn die erfte Bartie nicht gang gelungen ift, ba bie Waffeln immer iconer werben. je mehr man bactt und bas Gifen in Benutung ift.

#### 18. Pfeffernüsse.

200 gr Aleuronatmischung, 4 aufgelöste Saccharintabletten, 1/2 Theelössel voll Zimmt, 1/2 gr Relten und 1 Päckin Bachulver werden gut vermischt, mit 4 ganzen Eiern abgearbeitet und 1/2 Stunde lang unter einer Schüssel talt gestellt. Man giebt dann den Teig in kleinen Häufchen oder ausgestochenen Formen auf ein gewachstes Blech und backt die Pfessernüsse im Rohre schön hellbraun.

#### 19. Marzipan.

6 ganze Eier rührt man mit 6 in etwas Eitronensaft aufgelöften Sacharintabletten 1 Stunde lang ab, mischt nach und nach 400 gr Aleuronatmischung und 1 Päckchen Bachpulver darunter, preßt den Saft 1 ganzen Eitrone dazu, nebst der seine gewiegten gelben Schale, arbeitet diese Masse auf einem Brett gut ab und läßt sie zugedeckt 1 Stunde lang ruhen. Nun walkt man sie nicht zu dünn aus, drückt die Marzipansormen sest darin ab, legt sie auf ein mit einem Tuch belegtes Brett, stellt es zum Trocknen an einen kühlen Ort und backt sie den nächsten Morgen in mäßig heißem Rohre hellgelb.

Von Aleuronatmehl kann man felbstverständlich nie weißen Marzipan erzielen.

#### 20. Mürbe Theebreten.

500 gr Aleuronatmischung, 1 Päckhen Bachpulver, 4 aufgelöfte Sacharintabletten, 1 Theelöffel voll Salz werden gut vermengt und mit 1/2 Pfd. Butter, 4 Giern und 1/2 Liter süßer Sahne zu einem feinen Teig abgearbeitet. Man formt kleine Bretzeln baraus, beftreicht sie mit Eigelb und backt sie auf einem mit Mehl beftaubten Blech.



•

# Aber die Sebensweise 🖛

# ser Suckerkranken.

Don

#### Professor Dr. Wilhelm Ebstein,

Beh. Medizinal . Rat und Direttor der medizinifchen Klinit in Göttingen.

3meite Auflage.

----- Preis Mark 3.60. ----

- I. Abichnitt. Siftorische Uebersicht über bie Entwickelung ber Behanblung ber Zuderharnruhr mit besonderer Berüdsichtigung ber biatetischen Behanblung.
- Zunehmende Häufigkeit der Beobachtungen von Diabotos mollitus während der letztverstoffenen Jahrzehnte. Einstuß der Physiologie und Chemie auf die Erkenntniß des Diabotos mollitus.
- Boucharbat's Bestrebungen, bie gesammte Lebensweise ber Diabetiker in einer ihrem Leiden angemessenen Weise zu gestalten. Aleberbrot, von Bouchardat zuerst empsohlen. Alcoholica. Moralische Einstüffe beim Diabetes mellitus.

Die Seegen'iche Diat.

Piorry's Zuderbehandlung ber Zuderharnruhr.

- Chamber's Fleischbiät. Cantani's ausschließliche Fleisch= und Fettbiät und ihre Modificationen.
- II. Abichnitt. Aritifche Burbigung ber berichiebenen biatetifchen Behanblungsmethoben ber Juderharnruhr unter Zugrunbelegung eigener Erfahrungen.
- Die Diät barf bei ber Zuderkrantheit nicht bei allen fcablonenmäßig eingerichtet werben. Bebeutung ber Ernährung bei ben zum Diabetes mellitus disponierten Individuen; zum mindesten thunlichst früh diätetische Mahnahmen beim Beginn ber Krantheit. Schwierigteiten bei ben in ärmlichen Berhältnissen lebenden Diabetitern. Ginfluß des Lebensalters, der Gicht, der psychopatischen Belastung.

#### Aber die Bebensweise der Suckerkranken

Drofeffor Dr. W. Ebstein.

— Zweite Auflage. —

#### Inhalt ferner:

Die Entziehung bes Rohlehybrates bei ben Zuderkranken muß befonbers ber Schwere ber Arantheit angepaßt werben. Bei Patienten, welche von bem diabetischen Roma bedroht find, ift bie plogliche Ginführung einer vorzugsweisen Eiweigbiät fehr bedenklich. Unter welchen Umftanden befteht Diefe Gefahr? Praftifche Regeln.

Diatetische Magnahmen bei leichteren Diabetestranten. Ob bei ihnen eine absolute Fleisch= ober Fleisch = Fettbiat ratlich fei? Schwierig= keiten einer solchen rein animalischen Diat. Genaueres über die bem Diabetiter juzubilligende Eiweiß. bezw. Fleischbiat. Gier und Rafe in ber Ernährung ber Diabetiter. Pflanzeneiweiß ftatt tierifchen Eiweißes.

Rohlenftoffbedarf ber Diabetiter. Fette. Gemufe. Leimgebenbe Substanzen. Die Brotfurrogate bei ber Ernährung ber Buckerfranken.

Rohlehnbrate, welche von Diabetifern affimiliert werden. Das Rleberbrot. Aleuronatbrot.

Fluffigteitszufuhr bei Zudertranten; fie follen weber burften, noch hungern. Thee, Raffee, Rakao, Alcoholica.

Substituierung verschiedener Kohlehnbrate. Gewürze. Dralfäurehaltige

Nahrungsmittel.

Sonftige Lebensweise ber Diabetiker. Hautkultur. Bafferprozeduren. Aleidung. Wechsel ber Luft und Beschäftigung. Attive Bewegungen. Schwebische Heilaymnaftit. Anderweitige attive und paffive Mustelübungen.

Pfydifche Behandlung.

Reisen. Alimatische Baber- und Brunnenkuren. Alpines Söhenklima (Engadin).

III. Abichnitt. Theoretische Begrundung ber im vorigen Abichnitte empfohlenen Dagnahmen.

#### IV. Abichnitt. Belege, Erläuterungen und Bufage.

I. Notig über die Säufigkeit des Diab. mellitus in ber Gegenwart.

II. Sucruta über die Zuckerkrankheit.

#### Aber die Sebensweise der Suckerkranken

pon

#### Professor Dr. W. Ebstein.

--- 3weite Auflage. -

#### Inhalt ferner:

- III. Boudarbat's allgemeine Borfchriften für bie Ernährung Zuderkranker.
- IV. Diatvorichriften von Pavy und Seegen für Zuderfrante.
- V. B. Didinfon's Diatvorschriften bei Diabetes mellitus.
- VI. Über die Gefahren plöglicher Diätänderungen bei Zuckerkranken.
- VII. Über bie bem Diabetiter zur Berfügung ftehenden animalischen Rahrungsftoffe.
- VIII. Über die Zubereitung von Saucen, Ragouts und einigen anderen Speifen für Zuderkranke.
  - IX. Bemerkungen über bie beim Diab. mellitus julaffigen Gemufe und beren Zubereitung.
  - X. Ratichläge für folche Diabetiker, welche gleichzeitig an Symptomen ber "harnsauren Diathese" und an Oxalatsteinen leiben.
  - XI. Zubereitung ber Kleien-Rates von Camplin.
- XII. Brotsurrogate für Diabetiter, welche unter Zuhulfenahme von animalischen Nahrungsstoffen hergestellt werben.
- XIII. über bie Berwendung bes Buchweizenmehls in ber Koftordnung ber Diabetiter.
- XIV. Durfen Buderfrante Obst und Bonig genießen?
- XV. Bemerkungen über Beizenkleber, Alebermehle und bes. über bas Aleuronat (hundhausen), sowie über ihre Berwendung bei ber Ernährung Zuderkranker.
- XVI. Die diabetische Diat barf nicht schablonenmäßig eingerichtet werben.
- XVII. Sacharin bei ber Zuderfrankheit.
- XVIII. Dürfen Diabetiter Alcoholica genießen?
  - XIX. Substituierung der verschiedenen Rohlehydrate bei der Diabetesbiät.
  - XX. v. Düring's Behandlungsmethobe ber Buderfrantheit.
  - XXI. Lahmann's vegetarianische Diat bei ber Buderharnruhr.
- XXII. Sollen Diabetiker über ben Stand ihrer Krankheit unterrichtet werben?
- XXIII. Ginige Bemerkungen zu meiner Sphothese über bie Ursachen ber Buderfrantheit.

(Böhmen)

# KARLSBAD

(Oesterreich)

Station der Buschtiehrader Eisenbahn und der k. k. öst. Staats-Eisenbahn; regelmässige Verbindung mit allen grösseren Städten des Continents, Schlaf-Waggens, Express- und Luxuszüge (Orient-Express Paris-Constantinopel, Expresszug Paris-Karisbad, Fahrzeit 19 Stunden, Ostende-Express).

KARLSBAD, in einer romantischen Thalschlucht gelegen und umgeben von ausgedehnten prächtigen Waldungen, ist der erste Repräsentant der alkalisch-salinischen Mineralbäder. Mittlere Jahrestemperatur 9.0° C, mittlere Saisontemperatur 16:4° C — 16 Mineralquellen, schwankend zwischen 36:6° C bis 73:18° C; die am häufigsten gebrauchten sind der Sprudel und der Mühlbrunn.

## GROSSE BADE-ANSTALTEN! Das neue Kaiserbad

ist das bedeutendste am Continent.

1899:

50.543 Kurgäste

100.000 Passanten u. Touristen.

#### Indicationen für den Gebrauch der Karlsbader Thermen:

Krankheiten des Magens, des Darms, Haemorrhoiden, der Milz, der Leber, der Harnorgane, der Prostata, Gicht, Fettleibigkeit, Unterleibsplethora und mit grossem Erfolge gegen Zuckerharnruhr.

#### 4 grosse Bade-Anstalten

mit allem modernen Comfort eingerichtet, unter der Controle des Stadtrathes stehend: Mineral-, Moor-, Süsswasser- und Dampfbäder, Einzeln-Dampfbäder, Dampfkastenbäder, electrische Licht- und Wasserbäder, Kaltwasser- Heilanstalt, Massage, schwedische Heilgymnastik (System Zander), Eisenbäder und Kohlensäure-Bäder, Flussbäder in der Schwimmschule im Egerflusse.

#### Zahlreiche Hotels I. Ranges, über 1000 Logirhäuser u. Villen,

eingerichtet nach allen Anforderungen der Neuzeit.

Beleuchtung mit electrischem u. Auerlicht, getrennte Trink- u. Nutzwasserleitungen. Beinahe ausschliesslich Asphalt- u. Holzstöckelpflaster, neuhergestellte Canalisation.

> Theater, Vocal- und Instrumental-Concerte, Militär-Musik, Tanz-Reunionen, Pferde-Rennen, Lawn-Tennis-Spielplätze, Schiess-Stätte.

Grosses Netz von prachtvollen Promenaden in den Karlsbad umgebenden Bergen und Wäldern (über 100 Km.) mit herrlichen Aussichtspunkten.

Auskünfte ertheilt und Brochuren versendet

DER STATDRATH.

# Saccharin

550 mal fo fuß wie Buder.

<u>Befündester</u> und billigster Sükstoff für Küche und Haus.

Einziger Ersatz für Zucker bei Zuckerkrankheit, Jettleibigkeit, Magenleiden, Gicht, Glycosnrie n. s. w.

Vorzüglich für Obstmus, Dunstobst, Kompott, Fruchtsäfte, Limonaden u. f. w., weil es dieselben wohlschmedend und haltbar macht.

Unsgezeichnet far Bowle, Maitrant, Grog, Punich u. a. Gettränke, die mit Sucharin verfügt einen angenehmen, rein fagen Geschmad erhalten und vorzäglich betomulich find, weil Saccharin nicht vergart und im Magen feine Saure bilbet.

Merzilich empfohlen zur Derfühung von Kindernahrung (Milch 2c.) und Retonvaleszententoft.

Jede Hausfrau versüße alle Speisen für Zuderkranke, hettleibige, Magen- und Gichtkranke mit

#### leicht löslichem raffiniertem Saccharin

475 mal fo fuß wie Buder

ober mit ben beliebten, jebe Dofierung ersparenben

#### Saccharin-Tabletten.

Ausführliche Gebrauchsanweisungen, praktische Rezepte für ben haushalt, Muster, Mäßchen, Tropffläschen zum leichten Abmeffen toftenfrei burch

#### Fahlberg, List & Co., Saccharin-Fabrik

Salbte-Westerhüsen a/Elbe.

Sacharin ift in ben meiften Rolonialwaaren- und Drogenhandlungen und Apotheken erhältlich.

Warnung vor Nachahmungen!

# Hochheimer Champagner-Kellerei

# fanter & Co.,

hochbeim a. Main

empfehlen ihre Specialmarke für

Diabetiker

# Ertra Ertra =

#### zuckerfrei

per 1/1 **f**l. **(10.** 4.—, per 1/2 **f**l. **(10.** 2.15, per 1/4 **f**l. **(10.** 1.20

incl. Padung, frei ab Sochheim a. M.

Diese hochseine Marke ist garantiert nur aus Weinen der Champagne durch natürliche Flaschensgährung hergestellt und von dem chem. Laboratorium Fresenius in Wiesbaden untersucht und für zuckersrei erklärt.



# Diabetikeru. sonst. hygien. diätet: Brod; Zwieback; Biscuits "Gericke" Nacht unserer Vorschrift unserer Vorschrift unserer Vorschrift unserer Vorschrift unserer Nacht unserer Vorschrift unserer Vorschrift unserer Nacht unserer Vorschrift unserer Vorschrift unserer Vorschrift unserer Nacht unserer Vorschrift unsere

#### Für

## Buderfrante, Settleibige und Benefende

empfehle:

Aleuronat-Kraft-Pumpernickel Aleuronat-Weißbrot				<i></i>	
Aleuronat-Cakes	das	Pfund	-	0.60 1.60	
Aleuronat-Zwieback	"	"		į.20	
Aleuronat-Hafermehl	,,	"	"	Į.20	
Aleuronat-Cacao	"	"	"	2.80	

#### hammer Brotfabrik

Bamm, Westfalen.



# Thina-Calisaya-Elixir Tohne Zucker, für Diabetiker.

ist aus bester **China-Calisaya-Rinde** bereitet, enthält alle wirksamen Bestandtheile (Alkaloïde) derselben in möglichst **wohlschmeckender** Form, und wird angewandt gegen **Verdauungsstörungen**, **Appetitlosigkeit** und **Schwächezustände** nach längeren **Erkrankungen**, und ganz besonders bei den häufig vorkommenden Indigestionen der Zuckerkranken.

Wird von den Aerzten empfohlen.

Fabricirt von

# Albert C. Dung, Freiburg i. B.

Preis: Mk. 1.50 und 2.50 die Flasche.





Das burch Herrn Geh. Mebizinalrath Prof. Dr. Ebstein mit so großem Erfolge in die Ernährung bei **Diabetes** eingeführte **Aleuronat** ift außer durch den Handel auch in Postpacketen von  $4^1/2$  kg. Inhalt direkt von der es allein herstellenden Fabrik R. Hundhausen in Hamm (Westfalen) zu beziehen; sowohl in gemahlener Form (zur Brotbereitung) als auch in sein gestäubter Form (für Suppen 2c). Alles Rähere, Litteratur, Rezepte, Analysen 2c. erhält man von genannter Fabrik umsonst zugesandt. Dieselbe liesert außerdem:



in feinem fraftigen Gefcmad und befter Betommlichteit eine rafche angenehme Stärkung bietenb,

- a) mit geringstem Stärkegehalt für Diabetiker,
- b) mit größerem Stärkegehalt für Kinder, Rekonvaleszenten 2c.

Uorzüglicher Proviant auf Reise, Jagd, Manover etc.

#### Hleuronat-Pepton

enthält das Aleuronat-Eiweiß in lösliche Form (Albumose) übergeführt; gleichwertig mit den Fleischpräparaten ("Pepton", "Somatose" u. dergl.), aber **viel** billiger.

Als Stärkungsmittel in allen Getränken zu nehmen.

# Blitz-Backpulver

(Gefetlich geschütt unter 7949)

#### Konzentrierter Hefenersatz

ift vorrätig in Drogen=, Delikateffen= und feineren Rolonial= waaren=Geschäften, sowie Apotheken.

Preis des Dütchens 10 Pfg., mit Banillegeschmad 15 Pfg. Wo nicht erhältlich, franko per Musterpost zu beziehen in Packeten von 10 Dütchen gegen Einsendung von Mk. 1.10 in Briesmarken, mit Banillegeschmack Mk. 1.60

bon

#### Dr. Wilhelm Keim, Adler-Apotheke, Oestrich, Rheingau.

Bei größeren Beftellungen befondere Preisermäßigung auf Anfrage.

Während man in Amerika und England, wo Zeitersparnis viel höher geschäht wird, allgemein Rad-Vulver verwendet, ift in Deutschland bieses Praparat trot seiner großen Vorzüge noch sehr wenig bekannt.

In dem Slit-Sadpulver wird ein den beften amerikanischen und englischen Bachulvern gleiches, die bekannteren deutschen Fabrikate aber an Keinheit und Criedkraft übertreffendes Bachulver geboten, das sich schon sehr viele Freunde erworden hat. Bede Hansfran möge seine Norteile prüfen und sie wird das Blit-Sadpulver serner als ebenso unentbehrlich, wie die Hauptgewürze in ihrer Küche nicht mehr miffen wollen. Da das Blit-Sadpulver aus ganz reinen Substanzen hergestellt wird, so giedt es dem Teige keinerlei Geschmach, trozdem es sehr kark treibt.

Mit Blit-Bachpulver braucht man huchtens die Salfte der Zeit gegen Gese, und aus biesem Grunde ift es unersehlich für jede, mit der Zeit geizende Mausfrau und Röchin.

Mittago um 12 Uhr können ahne Porbereitungen noch die beften, schönften Kuchen für den Nachmittag gebachen werden, weil der Ceig nicht zu gehen brancht.

Die dentsche Hansfrau, welche als die praktischste der Welt gilt, weiß ben Wert ihrer Jeit ebenso gut ju schäuen, wie ihre amerikanischen und englischen Schwestern. Sie wird den Verfasserinnen der Kochbucher Dank wissen, wenn sie mit einer guten, zeitersparenden Reuerung, wie das Blit-Badpulver durch die Aufnahme entsprechender Rezepte bekannt gemacht wird.

#### Für Zuckerkranke.

#### Fromm's Conglutin-Nährmittel

darunter Brot ohne Mehl.

Ärztlich empfohlen.

Eingeführt in Stadtkrankenhäusern, Berlin, Dresden, Erlangen, in Dr. Lahmann's Sanatorium, Kahlbaum's Heilanstalt u. s. w. — Prospekte gratis und franko.

Fromm & Comp., Kötzschenbroda-Dresden u. Drakowitz-Karlsbad.

Verlag von J. f. Bergmann in Wiesbaden.

Somnambulismus und Spiritismus. Bon Dr. med. E. Swenfeld, Spezialsart für Nervenkrankheiten in München.

Lerne gesundheitsgemäß sprechen. Uebungen zur Pflege ber Sprechorgane nebst kurzer Sinführung in das Wesen der Sprechkunft. Für Berufsredner und Sänger. Von Professor C. A. Hennig, Posen. M. 1.—.

Die Hygiene des Ohres. Bon Professor Dr. G. Körner, Direktor ber Ohren- und Kehlkopf- M. —.60.

Die Hygiene der Stimme. Gin populär-medizinischer Bortrag. Bon Professor Dr. G. Körner, Virektor der Ohren- und Kehlkopfklinik der Universität Rostock.

Die moderne Behandlung der Nervenschwäche und Heiten in München. Dritte Aussage. M. 2.80.

#### Ueber Baderturen in Bad Nauheim bei Bergtranten.

Uebung, Schonung und Erholung bes Herzens und beren natürliche Grundlage. Bon Dr. med. Gräupner, Bab Nauheim. M. 1.—.

# Die Krankenkoft.

#### Eine kurze Inweisung, wie dem granken die Speisen gu bereiten find.

Mitgetheilt aus 40 jähriger eigener Erfahrung

von Justine Hidde,

Diatoniffin vom Mutterhause Dangig, in Berlin.

Mit einem Dorwort von Dr. med. Martin Mendelfohn, Profeffor der inneren Medicin an der Universität Berlin.

#### Preis elegant cartonnirt M. 2 .-- .

Vorrebe: Schwester Justine hat in den nachstehenden Blättern die Ersahrungen ausgezeichnet, welche sie in einer vierzigjährigen eigenen Thätigkeit in der Krankenpsiege gewonnen hat. Sie hat mich ersucht, ihren "Anweisungen, wie den Kranken das Essen zu bereiten ist" ein Wort der Empfehlung mit auf den Weg zu geden, und ich somme diesem Wunsche gern nach. Zwar vermag ich über das rein Technische der Borschriften nicht in allen Einzelheiten zu urtheilen — hierin muß ich zu der, während eines ganzen Wenschenalters in eigener Bethätigung erworbenen Sachsenntniß der Werfasserint volles Zutrauen haben. Aber was mir in hohem Maße sympathisch ist und was ich als verdiensstlich und für die Allgemeinheit nützlich erachte, ist, daß überhaupt Anweisungen, wie diese hier, der Oeffentlichseit zugänglich gemacht werden.

Die Krankenpslege erobert sich in unseren Tagen sicher und stetig einen gleichberechtigten Plat neben den anderen Zweigen der Therapie; sie wird mehr und mehr eine Disziplin ärztlichen Handelns, die der Arzt beherrschen und in ihren seinen Einzelheiten gebrauchen lernt. Aber zu ihr gehört, wie kaum zu einem anderen Gebiete der Heilfunst, eine Summe von Technik, von Jurüstungen und Handreichungen, von Zubereitungen und Anwendungen, die alle in ihren Details weder für die Aerzte noch für die Kranken disher hinreichend klar gelegt sind, um Allen und Jedem, der ihrer bedarf, zur Versügung zu stehen. Und darum ist ein jeder Bersuch, hier weiter zu bauen, aus ärztlichen wie aus wissenschaftlichen

Gründen gleichermaßen mit Freuden zu begrüßen.

Schwester Justine hat einen solchen Bersuch, einen ber technischen Theile der so überaus wichtigen Frage der Krankenernährung: die Berreitung der Krankenspeisen, zu schliebern, im Nachstehenden unternommen. Ich bin gewiß, daß ihre Ersahrungen nun noch einer dei weitem größeren Jahl von Kranken zu Gute kommen werden, als das disher in dem eigenen, immerhin abgegrenzten Kreise ihres reichen Wirkens bereits der Fall war.

Dr. Martin Mendelfobn, Profeffor ber inneren Medicin an der Universität Berlin. Die

# Settleibigkeit (Corpulen3) und ihre Behandlung.

Don Professor Dr. Wilhelm Ebftein in Göttingen. Siebente vermehrte Auflage. Preis M. 2.40.

# Ueber Usthma,

sein Wesen und seine Behandlung.

Don

Dr. W. Brügelmann,
Director des Infelbades bei Paderborn.
Dritte vermehrte Auflage. — Preis M. 2.80.

Ueber Entstehung und Verhütung

der

# Anberkulose als Polkskrankheit.

Mit befonderer Berücksichtigung der

Errichtung von Polksheilftätten im deutschen Paterland.

Von Professor Dr. fr. Mosler, Greifsmald.

Preis M. 2 .-.

# Die Gicht

und

ihre erfolgreiche Behandlung.

l.

(l.

11

Don Dr. Emil Pfeiffer,

Beheimer Sanitats-Rath in Wiesbaden.

3meite Auflage. — Preis M. 2.80.

Zur acuten

# Ueberanstrengung des Berzens

und deren Behandlung.

Mebft einem Unbange über

#### Beobachtung mit Röntgenstrahlen.

Don Professor Dr. Th. Schott,

Bad Mauheim.

Mit neunundzwanzig Abbilbungen im Text. 2 Röntgenbilder auf Taf. I u. II und zwei Radiogrammen auf Taf. III.

Dritte umgearbeitete und vermehrte Auflage. - M. 1.60.

#### dronische Herzmustelerfrankungen. Von Prof. Dr. Ueber Th. Schott, Bad Rauheim. Mit 11 Abbilbungen im Texte und 4 Radiogrammen auf Taf. I/II und 2 Lichtbruck=Tafeln.

#### Neber Behandlung dronischer Herzkrankheiten im jugend= Bon Professor Dr. Th. Schott in Bab Nauheim. lichen Alter. Mit Abbildungen. M. 1.—.

#### Bad Nanheim, seine Aurmittel, Indicationen u. Erfolge. Bon weil. Med.=Rath Dr. Wilh. Bode in Bab Nauheim.

- Wiesbaden als Rurort. Bon Geh San. Rath Dr. Emil Pfeiffer in Wiesbaden. Fünfte völlig umgearbeitete Auflage. M. 1.—.
- Die Trinkfur in Wiesbaden. Gefchichte, Methoben und Indicationen berfelben. Bon Geh. San.-Rath Dr. Emil Pfeiffer in Wiesbaben. M. 1.—.

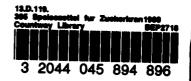
#### Aritische Betrachtungen über Ernährung, Stoffwechsel u. Riffinger Ruren. Bon Dr. 2. Brafch, Rurarzt in Bab Riffingen

und Can Remo. Dt. 1.40, eleg. gebb. Dt. 1.80.

für dronisch Leibende mit besonderer Berud-Braftisches Rochbuch tischen Winken für bie Pflege ber letteren. Rach ärztlichen Anordnungen und eigenen langjährigen Erfahrungen zusammengeftellt von M. 2.—. Frau Reg = Rath Couise Seick in Raffel.



Derlag von J. S. Bergmi



#### Benry Boole

# Das Trainieren zum Sport

Handbuch für Sportsleute jeder Urt.

für deutsche Verhältnisse bearbeitet von Dr. C. A. Neufeld, München.

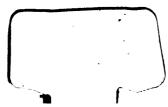
— Dreis M. 2.—. —

#### Befprechungen:

Das Wert handelt in leicht faßlicher Darftellung von der förperlichen Ausbildung zum Sport im Algemeinen, spezielle Trainiermethoden sind in demielben nicht zu sinden. Der Berfasser ab sich wich auf eine einfache lebersehung des englischen Bucdes beschächnist, sondern eine Reibe von Thatsachen eingesigt bezw. ergänzt, die unsterne dentischen Berbältnissen Rechnung tragen; ebenso sind sämmtliche englische Zahlenangaben auf das metrische Spikem eingerechnet. Aus dem reichen Indalt des Buches seien die lesens und beachtenswerthen Artikel über "Die Ausbildung zum Sport", "Die Rahrung", "Ernährung des Körpers" und die "Hugiene des Körpers" und die, "Hugiene des Körpers" und die, "Hugiene des Körpers" erwähnt, die von grindlicher Sachtenntnis zeugen. Bei dem großen Ausschwung, den das gesammte Sportswesen in Deutschland gewommen hat und dem Feblen geeigneter deutscher Elteratur dürste das Wert von Reuselb dat viele Frunde in den Sportskreiben sinden. "Bamburger Fremdenblatt."

"hamburger Fremdenblatt."

Der Sport gewinnt auch bei uns in Deutschland von Jahr zu Jahr an Bebeutung und dringt in immer weitere Kreise ein. Mit dieser Zunadme des Interesses für sportliche Leistung geht aber das Bedürsniß nach einem Werte hand in hand, weiches bei allgemein verständlicher Darstellunz im wissenschaftlicher Weise die förpertiche Borbereitung und Ausbildung zum Sport, das Krainieren, behandet. In Chigspilicher Darstellung auf wissenschaftlicher Krundlage die Grundkage seinern, verdandet. In Erdickspilicher Darstellung auf wissenschaftlicher Krundlage die Grundkage seinernachmen, in leichtsgilicher Darstellung auf wissenschaftlicher Krundlage die Grundkage seinerneitenschaftlichen Stationalen störpertichen Ausbildung maßgebend sein missen, dene speziese Erundliche Aufnahme und erzeite einen so starten Abfat, das innerhald verhöltnißmäßg kurzer Zeit der Auflagen sich nötzig machten. Dieles Wert den dentschald verhöltnißmäßg kurzer Zeit der Auflagen sich nötzig machten. Dieles Wert den dentschaftlichen Expertsolichen zuganglich gemacht zu deben, ist das Berdiens Dr. Reufelders in München. Er hat sich aber nicht auf eine kleberschung des Hoosleichen Wertes beigkräntt, wodurch manche Einzelveiten, welche nur auf spezisisch als unnüber Ballas mit übernommen worden wären, Dx. Reufeld hat dielunder das kondersche der kaufe den bing ugefügt, die unseren deutschen Berdieters, durch ein Leichtsaftliche Darstellung bei den Kesern ein richtiges Berständniß für die hauptsächlichsen Bergalise um Bearderiers, durch ein Leichtsahrt gane im Organismus heranzubilden und eine rationellere Jandbadung des Sports überdaupt zu erzeien, durch dies Kertaliers und Beardeiters, durch ein Leichtsahrt gane im Organismus heranzubilden und eine rationellere Jandbadung des Sports überdaupt zu erzeien, durch dies Kertaliers des Horts überdaupt zu erzeien, durch beises Wert, das Freunden des Sports angelegentichen eie, erreicht sein.





Im gleichen Derlage find erschienen:

## Rodbud

für

# Suckerkranke und Fettleibige.

Don

F. bon Winckler.

Dritte vermehrte und verbefferte Huflage.

- preis Mk. 2.-.

Ueber die

# Lebensweise der Bucherkranken.

Don

Geb. Med.-Rat Professor Dr. Wilhelm Sbstein, Gottingen.

Zweite Auflage.

\_\_\_ Dreis Mk. 3.60. \_\_\_